



DAS KOCHBUCH
DER RÖMER
REZEPTE AUS APICIUS

DAS KOCHBUCH DER RÖMER



REZEPTE AUS
DER «KOCHKUNST» DES APICIUS
EINGELEITET, ÜBERSETZT UND ERLÄUTERT
VON ELISABETH ALFÖLDI-ROSENBAUM

LEBENDIGE ANTIKE
ARTEMIS

5. AUFLAGE 1978



1970 ARTEMIS VERLAG ZÜRICH UND MÜNCHEN

PRINTED IN SWITZERLAND

ISBN 3 7608 4043 4

VORWORT

Die vorliegende Übersetzung aus dem römischen Kochbuch, das unter dem Namen des Apicius auf uns gekommen ist, ist aus einer früheren Arbeit hervorgegangen, die ich zusammen mit Barbara Flower unternommen hatte. Bei einer kleinen Abendgesellschaft bei ihr im Winter 1952 beschlossen wir, das Kochbuch ins Englische zu übersetzen und dabei, wenn möglich, durch praktische Erprobung auch einige neue philologische Erkenntnisse zu gewinnen. Wir begannen zunächst, einige der Rezepte zu kochen, um praktische Erfahrungen zu gewinnen. Als wir glaubten, in der altrömischen Kochkunst versierter geworden zu sein, gingen wir systematischer zu Werk und luden wöchentlich Freunde zu römischen Abendessen ein, bei denen neue Rezepte erprobt und zur Kritik gestellt wurden. Später analysierten wir die Rezepte der Reihe nach, besonders auch im Hinblick auf ihre Anwendung in der modernen Küche und erst als wir in dieser Art das ganze Buch durchgearbeitet hatten, begannen wir die Übersetzung.

Barbara Flower starb im Juli 1955: damals hatten wir das Buch gemeinsam durchgearbeitet, einige Textverbesserungen vorgenommen und die Übersetzung des gesamten Buches 2 und großer Teile der Bücher 1 und 3 niedergeschrieben. Vom Winter 1955 an habe ich die Arbeit dann allein weitergeführt, und das Ergebnis erschien unter dem Titel «The Roman Cookery Book. A critical translation of The Art of Cooking by Apicius, for use in the study and the kitchen» 1958 in London.

Ich kann hier nicht die Namen aller Freunde wiederholen, die zum Zustandekommen dieser englischen Ausgabe beitrugen. Ich möchte aber auch hier Paul Maas' gedenken, der mir vor allem

nach Barbara Flowers Tod stets seinen Rat und seine Hilfe zur Verfügung stellte, vor allem in Fragen der Textgestaltung.

Wir hatten nicht die Absicht, eine neue Textausgabe zu produzieren, dazu fehlte uns die Zeit. Wir wollten das Kochbuch so herausbringen, daß es als solches wieder benutzbar würde. Während der Arbeit ergaben sich einige Textkorrekturen, auch stellten sich eine Reihe von Interpretationsproblemen. Wir haben versucht, diese Probleme im wesentlichen von der praktischen Seite her zu lösen. Das Buch sollte vor allem in der Küche von Nutzen sein, zugleich aber dem Philologen zum Verständnis des Textes dienen. Die Auswahl, die in diesem Bändchen geboten wird, ist fast ausschließlich nach praktischen Gesichtspunkten getroffen worden. Die meisten Rezepte können in der modernen Küche gekocht werden; einige wenige sind lediglich ihres kulturhistorischen Interesses wegen aufgenommen worden. Die Anmerkungen beschränken sich im allgemeinen auf Hinweise für die Praxis. Ein Register und ein vollständiges Literaturverzeichnis geben dem Benutzer die Möglichkeit, sich weiter zu orientieren.

Die vorliegende deutsche Ausgabe verdankt ihre Entstehung einer Anregung von Dr. Klaus Bartels, dem ich an dieser Stelle für sein Interesse danken möchte. In unserer englischen Ausgabe dankten wir den Freunden, die an unseren experimentellen römischen Abendessen teilnahmen; auch diesmal muß ich meiner Familie und meinen Freunden danken, die meine durch Apicius bereicherte Kochkunst schätzen. Vor allem aber gilt mein Dank meiner verstorbenen Freundin Barbara Flower, durch die ich Apicius eingehend kennenlernte und deren Andenken dieses Bändchen gewidmet sein möge.

BINLEITUNG

Apicius und das Kochbuch der Römer

Marcus Gavius Apicius lebte zur Zeit des Kaisers Tiberius; alle Nachrichten, die wir über ihn haben, stammen aus der Regierungszeit dieses Kaisers (14–37 n. Chr.). Sein Geburtsdatum liegt um 25 v. Chr., so daß er beim Regierungsantritt des Tiberius etwa 40 Jahre alt war. Eine Reihe von Autoren des 1. Jh. n. Chr. berichten über ihn als Feinschmecker und Erfinder extravaganter Gerichte, die offenbar sensationell wirkten. Auch sein Tod war ungewöhnlich. Apicius war ein reicher Mann, der sein Vermögen in luxuriösen Gastmählern verpraßte. Als er eines Tages fand, daß er nur noch 10 Millionen Sesterzen hatte, was ihm zum Leben zuwenig erschien, nahm er Gift. So lesen wir es bei Seneca (Ad Helviam 10, 8f.). Es scheint, daß Apicius mindestens zwei Kochbücher verfaßte, ein allgemeines und ein spezielles für Saucen. Es ist sicher, daß seine Bücher viel gelesen und benutzt wurden und daß er als Gourmet allgemein berühmt war; am Ende des 4. Jh. n. Chr. konnte man seinen Namen als Symbol für Völlerei benutzen, wie mehrere Stellen in der damals verfaßten «Historia Augusta», einer Sammlung von Kaiserbiographien, klar erweisen. Sein Ruhm als Kochkünstler reichte aber noch viel weiter: wir finden seinen Namen in den Schriften des Hieronymus, Isidors von Sevilla und des Abtes Odo von Cluny, um nur einige zu nennen. Auch die Tatsache, daß die ältesten uns erhaltenen Handschriften des Kochbuchs, das unter seinem Namen überliefert ist, in deutschen Klöstern des 9. Jh. geschrieben sind, spricht für seinen Ruhm. Eine dieser Handschriften, die um 850 im Benediktinerkloster Tours geschrieben und illustriert wurde und heute in der Vatikanischen Bibliothek liegt, zeigt deut-

lich, daß das Kochbuch des Apicius damals nicht zu praktischen Zwecken benutzt, sondern als literarisches Werk gewertet wurde: die Inhaltsübersicht ist darin in der Art der Evangelienkonkordanzen jener Zeit künstlerisch ausgestaltet.

Die beiden Kochbücher des Apicius teilten das Schicksal aller guten Kochbücher: sie wurden offenbar von Zeit zu Zeit neu ediert, wobei neue Rezepte zugefügt, andere ausgelassen wurden; und schließlich waren es nicht mehr zwei, sondern nur noch eines, das im ganzen eine Vereinigung der beiden Kochbücher darstellt, daneben aber auch eine Anzahl von Rezepten enthält, die ursprünglich in den Büchern des Apicius nicht vorhanden waren. E. Brandt hat in seinen «Untersuchungen zum römischen Kochbuche» (Philologus, Supplementband 19, Heft 3, Leipzig 1927) die Frage nach den Elementen, aus denen die uns überlieferte Ausgabe des römischen Kochbuchs sich zusammensetzt, im wesentlichen geklärt. Er hat nachgewiesen, daß etwa drei Fünftel des Werkes, das wir besitzen, aus dem ursprünglichen Bestand der Apicius-Bücher stammen und der Rest aus verschiedenen Büchern über Landwirtschaft und medizinische Diät und anderen medizinischen und pharmazeutischen Schriften übernommen ist. Ein Teil dieser Bücher war in griechischer Sprache geschrieben; so erklären sich einige griechische Ausdrücke in unserem Buch. Aber auch die Originalwerke des Apicius hatten sicherlich griechische Vorgänger, und es scheint, daß die Römer der Kaiserzeit nicht nur einen Teil ihrer Kunst, sondern auch einen guten Teil ihrer Küche den besiegten Griechen zu verdanken hatten. Eine Parallele aus neuerer Zeit sei hier angeführt: die türkische Küche. In allen Teilen des ehemaligen Ottomanischen Reiches gibt es «türkische» Küche; je nach dem Nationalismus der Nachfolgeländer bezeichnet man diese Gerichte aber als typisch «griechisch», «serbisch», «libanesisch» oder «arabisch». Geht man der Sache auf den Grund, so findet man enge Beziehungen zum Kochbuch des Apicius, das seinerseits sicher zu einem Teil auf griechische Quellen zurückgeht. Diese griechischen Ursprünge scheinen

in Byzanz weitergelebt zu haben – und nicht nur dort, sondern auch im Abendland, wie man aus englischen Kochbüchern des 15. Jh. entnehmen kann. Da es ausgeschlossen ist, daß ein Nomadenvolk von sich aus eine komplizierte Kochkunst entwickelt hat, ist es ziemlich sicher, daß die verfeinerte türkische Küche Istanbuls letzten Endes eine Fortsetzung der byzantinischen Küche ist, und die Parallelen zwischen der heutigen türkischen Küche Istanbuls einerseits und Apicius andererseits deuten darauf hin, daß beide auf einen gemeinsamen Ursprung zurückgehen.

Das Kochbuch, das uns unter dem Namen des Apicius überliefert ist (und nicht einmal dieser Name ist ganz gesichert), war sicher nicht sein ursprüngliches Werk. Die Sprache ist nicht die, die man in der Zeit des «Goldenen Latein» erwarten sollte. Wir wissen zwar, daß die Fachliteratur jener Zeit, etwa die über Landwirtschaft, nicht den gleichen Stil zeigt wie die Werke der hohen Dichtung, aber darüber hinaus finden sich in unserem Kochbuch eine Anzahl stilistischer Merkmale der Spätzeit, die fast schon den Sprachgebrauch der romanischen Sprachen vorwegnehmen, vor allem im Gebrauch der Präpositionen. Brandt hat nachgewiesen, daß die Ausgabe des Buches, die auf uns gekommen ist, frühestens am Ende des 4. Jh. n. Chr. entstanden sein kann. Bis zu dieser Zeit waren aus den verschiedensten Quellen eine größere Zahl neuer Rezepte in das Buch aufgenommen worden.

Es zeigt sich, daß der letzte Redaktor des Kochbuches vom Kochen recht wenig verstand. Er hat z. B. Kapitelüberschriften von einer seiner Quellen übernommen, die keinem Rezept entsprechen. Nach diesen Kapitelüberschriften hat er manchmal sein Material angeordnet, und so finden wir Doppelfassungen von Rezepten unter verschiedenen Rubriken. Auch war ihm sicher nicht immer klar, worum es sich bei einigen der Zutaten handelte; wir wissen es auch heute nicht immer genau. Ein Beispiel dafür sind die *sfondyli*, die entweder Artischocken oder Muscheln sein können (vgl. das Register unter «Fische und andere Seetiere»).

Die grundlegenden Zutaten

Im allgemeinen gibt es in unserem Kochbuch keine Mengenangaben. Das ursprüngliche Werk des Apicius wandte sich offenbar an erfahrene Köche, die solcher Angaben nicht bedurften. Wer diese Gerichte heute mit unseren Mitteln kochen will, kann auch jetzt im allgemeinen ohne Mengenangaben auskommen; in den anderen Fällen sind in den Erläuterungen Quantitäten vorgeschlagen. Was man aber wissen muß, ist die Zusammensetzung einiger grundlegender Zutaten wie z. B. von *liquamen* oder *garum* und von den verschiedenen Weinpräparationen.

Generell muß gesagt werden, daß die altrömische Küche im wesentlichen Zutaten verwendete, die den Eigengeschmack des Fleisches oder des Fisches übertönten; das Prinzip ist dasselbe wie das der heutigen italienischen, spanischen und ostmediterranen Küche. In allen Rezepten sind große Mengen von Kräutern vorgeschrieben. Die meisten davon kann man heute in Mitteleuropa bekommen, entweder frisch oder getrocknet. Es stellte sich bei unseren Versuchen heraus, daß es nicht so wichtig ist, *alle* diese Kräuter zu haben, aber im ganzen sind die Kräuter wichtig. Eine andere wichtige Zutat zu fast allen Rezepten ist *liquamen*: dies ist eine Art Fischsauce, im Gebrauch vergleichbar mit Zutaten wie der Worcestersauce. Das klassische Wort dafür ist das griechische *garum*. Wir wissen, daß diese Substanz in großen Mengen in Fabriken hergestellt wurde; berühmt waren die Produkte von Pompeji und Leptis Magna. Der Hauptbestandteil waren Fische der Sardellenfamilie. Man ließ die Fischchen mehrere Monate lang in der Sonne verfaulen; der Saft, der dann noch vorhanden war, wurde für das *garum* benutzt. Es gibt auch «Schnellrezepte» für *liquamen*, und eines davon haben wir für unsere Experimente benutzt: «Wenn man *garum* schnell herstellen will, d. h. nicht durch Sonneneinwirkung, sondern durch Kochen, soll man es so machen: Bereite Salzlake in einer Stärke, daß ein rohes Ei darauf schwimmt. Dann wirf den Fisch hinein (kleine Sar-

dellen oder ähnliche Fischchen), dazu Origanum und koche dies, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.» Dann soll man defrutum zufügen: Most, der zu mindestens einem Drittel eingekocht wurde. Schließlich soll man die Brühe abkühlen lassen und mehrere Male durchsiehen, bis man eine völlig klare Flüssigkeit erhält (Geoponika 20, 46, 5).

Es ist ziemlich sicher, daß dies *liquamen* oder *garum* anstelle von Salz benutzt wurde. In den Rezepten des Kochbuches ist Salz nur dort erwähnt, wo kein *liquamen* vorkommt. Wir können das *liquamen* daher ohne weiteres durch Salz ersetzen; nur müssen wir daran denken, daß der typische Beigeschmack von Fisch dann fehlt.

Dies *liquamen* oder *garum* wurde gelegentlich mit Wasser oder Wein gemischt; es hieß dann *hydrogarum* oder *oenogarum*. Es gab auch Restbestände, die wieder verwendet wurden: das sogenannte *altec*.

Vor allem aber verwendete die altrömische Küche verschiedene Weinpräparationen. Man pflegt auch heute, wenn man Wein zum Kochen benutzt, diesen etwas einkochen zu lassen, um das Aroma zu verstärken. Aber wir tun das im allgemeinen erst während der Zubereitung des Gerichtes. Im alten Rom gab es Wein oder Traubensaft, der schon entsprechend eingedickt war. Je nach dem Grad der Konzentration hieß er *caroenum*, *defrutum* (*defritum*) oder *sapa*. Die Definition dieser Begriffe bei den antiken Autoren variiert. Nach Varro und Columella ist *defrutum* Most, der auf ein Drittel seines Volumens eingekocht wurde, nach Plinius nur auf die Hälfte. Bei Palladius lesen wir, daß *defrutum* Most ist, der so lange gekocht wird, bis er zähflüssig wird, *caroenum* Most, der auf zwei Drittel, und *sapa* Most, der auf ein Drittel seines Volumens eingekocht ist. *Sapa* kann noch verbessert werden, indem man Quitten mit dem Most zusammen kocht und Feigenholz zum Feuer gibt.

Diese Mostvariationen sind leicht herzustellen, vor allem in Weinbaugebieten, wo frischer Most erhältlich ist. Man kann aber auch konservierten Traubensaft benutzen. Was den Grad des Ein-

kochens angeht, so haben wir uns bei unseren Versuchen an Palladius gehalten. Für *caroenum* benutzten wir statt Traubensaft allerdings Wein, je nach dem Gericht weißen oder roten.

Ein weiterer spezieller Kochwein ist das *passum*, das sich allerdings in der modernen Küche nicht herstellen läßt. Die Beschreibung seiner Herstellung bei Columella (12, 39) zeigt, daß es sich hier um eine Art «Trockenbeerenauslese» handelt, deren Saft aber auch mit frischem Most bester Qualität vermischt wurde. Das Ergebnis der Prozedur, die dort beschrieben wird, muß ein überaus süßer Wein gewesen sein, dessen Herstellung der des *aszu* von Tokay nicht unähnlich war. Da die Süße besonders betont wird, haben wir als Ersatz sehr süßen spanischen Wein benutzt (der schwere Tokayer wäre besser); das Originalaroma kann damit natürlich nicht erreicht werden.

Ein Wort noch über das *mulsum*, obwohl es in unsern Rezepten nur gelegentlich vorkommt. Aber wir wissen aus anderen Quellen, daß dies das Getränk war, das mit den Hors-d'œuvres gereicht wurde. Auch hier finden wir bei den antiken Autoren verschiedene Definitionen. Bei Columella (12, 41) ist es süßer Most, der mit viel Honig vermischt und dann fermentiert wird; bei Plinius (*Naturalis historia* 22, 24, 53) lesen wir, daß es besser ist, *mulsum* aus herbem Wein zu machen, da dieser sich besser mit dem Honig mischt. Plinius betont die Eignung dieses Getränks als Aperitif und erzählt dazu eine Anekdote von Pollio Romilius: Als Augustus ihn fragte, wie es ihm gelang, hundert Jahre alt zu werden, gab Romilius zur Antwort: «Durch *mulsum* für das Innere und Öl für das Äußere.»

Wir können unsere Version des *mulsum* nur empfehlen. Wir kombinierten Columellas und Plinius' Angaben, ließen aber die Mixtur nicht weiter fermentieren. Zu einer Flasche sehr herben Weißwein – man kann billigen Kochwein nehmen – gaben wir etwa zwei Eßlöffel flüssigen Honig; wird dies mit einem gewöhnlichen Schneebesen durchgerührt, löst sich der Honig vollständig auf. Wenn man das Getränk dann noch eine gewisse Zeit in den Eisschrank stellt, er-

hält man einen sehr erfrischenden Aperitif, der besonders im Sommer empfehlenswert ist. Ob dieses Getränk dem echten *mulsum* gleicht, möge dahingestellt bleiben.

In einigen unserer Rezepte wird Käse erwähnt. Wir wissen, vor allem durch Plinius, daß das alte Italien der Römerzeit mindestens ebenso viele Käsesorten hatte wie das heutige. In unserem Kochbuch ist mit Namen nur der vestinische Käse erwähnt, der offenbar ein harter Käse war. Bei den Rezepten, zu denen Käse gehört, haben wir die einfachen Bauernkäse benutzt, zu denen auch der englische Cheddar gehört.

Als Bindemittel für Saucen ist fast immer *amulum* genannt. Man kann dieses Wort nicht wirklich übersetzen: es ist eine Art Stärkemehl. Im Deutschen haben wir außer der Bezeichnung «Kartoffelmehl» dafür nur Handelsbezeichnungen wie «Maizena», «Mondamin» usw. In dieser Übersetzung ist deshalb das lateinische *amulum* als Terminus technicus beibehalten. *Amulum* wurde aus Weizen gemacht. Die Herstellungsmethode, die Plinius (*Naturalis historia* 18, 7, 17) uns mitteilt, erinnert sehr an die Art, wie noch heute in Anatolien «Bulgur» gemacht wird, wenn auch Details abweichen und die Verwendung des «Bulgur» eine andere ist. Es ist jedenfalls so gut wie sicher, daß *amulum* in unseren Rezepten durch die handelsüblichen Versionen des Stärkemehls ersetzt werden kann.

Aus historischen Gründen muß auch noch das *Silphium* erwähnt werden, das auch als *laserpitium* oder *laser* vorkommt. Das berühmte Gewächs war eine Spezialität der Kyrenaika; Darstellungen davon erscheinen auf Münzen von Kyrene und auf Reliefs. Es scheint aber, daß die Pflanze schon zu Plinius' Zeiten ausgestorben war und daß unter dem Namen «Silphium» andere Gewächse geringerer Qualität aus Persien und Armenien nach Rom importiert wurden. Das kyrenäische *Silphium* war offenbar schon zu der Zeit ein Luxusartikel, als es noch in größeren Mengen vorhanden war. Das persische *Silphium* ist botanisch besser bekannt als das kyrenäische; wahrscheinlich ist es identisch mit *asafoetida*, unserem «Teufels-

deck». Diese Pflanze, aus deren Wurzeln man Extrakte herstellt, spielt auch heute noch im Mittleren Osten und selbst in der westlichen Pharmazie eine Rolle. Wir konnten *asafoetida*-Extrakt in London in Apotheken erhalten und stellten nach mehreren Versuchen fest, daß diese Substanz, wenn man sie in kleinsten Quantitäten benutzt, besonders Fischgerichten einen exquisiten Geschmack gibt. Aber es dürfen wirklich nur kleinste Quantitäten sein; ein halber Tropfen zuviel kann die ganze Mahlzeit verderben.

Das Menu

Ein größeres römisches Diner bestand aus drei Hauptgängen, von denen jeder mehrere Gerichte enthielt: der erste Gang hieß *gustum*, *gustatio* oder *promulsis*, der Hauptgang *mensae primae* und der dritte Gang *mensae secundae*. Die *gustatio* entspricht unseren Hors-d'oeuvres; dazu reichte man verschiedene Eierspeisen, rohe und gekochte Gemüse, darunter Spargel, Gurken und Kürbisse; ferner grünen Salat, Pilze, gesalzenen Fisch, Austern, Muscheln und auch die berühmten Haselmäuse (*glires*). Der größere Teil der Gerichte aus den Büchern 2–5, 7, 9 und 10 unseres Kochbuches kann zur *gustatio* serviert werden. Als Getränk reichte man zu diesem Gang *mulsum*. Beim Hauptgang gab es hauptsächlich Fleisch und Geflügel, gebraten oder gekocht, oder besondere Fleischdelikatessen, die allerdings auch zur *gustatio* serviert werden konnten. Die Rezepte aus den Büchern 6 und 8, aber auch einige aus Buch 7, kommen für diesen Gang in Frage. Dazu trank man Wein, der meist mit Wasser vermischt wurde, aber nur mäßig. Der letzte Gang bestand im allgemeinen aus Obst und Süßigkeiten. In früherer Zeit reichte man auch gewürzte und gesalzene Speisen als Nachtsch, und in dem berühmten «Gastmahl des Trimalchio» werden bei den *secundae mensae* auch Muscheln und Schnecken aufgetischt. Doch läßt die Redewendung *ex ovo usque ad malum*, «vom Ei zum Apfel», das unserem

«von A bis Z» entspricht, darauf schließen, daß Früchte die gebräuchlichste Nachspeise waren. In unserem Kochbuch gibt es nur sehr wenige Rezepte, die sich für die Nachspeise eignen, nur in den Büchern 4 und 7 finden sich einige Gerichte, die offenbar für diesen Zweck gedacht sind. Gelegentlich begann das Weintrinken mit dem dritten Gang, doch meist trank man erst nach dem Essen.

Das «Gastmahl des Trimalchio», das eine Satire ist, erlaubt wenig Rückschlüsse auf die Gestaltung eines gewöhnlichen Essens in reicheren römischen Häusern, ja nicht einmal auf die eines Festessens. Wir haben aber in Gedichten Martials und Juvenals Zeugnisse dafür, was Angehörige der «intellektuellen Mittelklasse» ihren Freunden zum Abendessen anboten, und da lesen wir, daß Martial für die *gustatio* Kräuter, grünen Salat, Eier, Fisch und Schweineeuter verspricht, für den Hauptgang Ziege, Huhn, Schinken und Würstchen und Früchte als Nachspeise. Bei einer anderen Gelegenheit gibt er Oliven und Käse zur Vorspeise, und Muscheln und Schweineeuter erscheinen beim Hauptgang auf dem Menu. Bei Juvenal finden wir eine Speisekarte, die Spargel und Eier als Vorspeise, Ziege und Huhn als Hauptgang und Früchte als Nachspeise vorsieht.

Wer seinen Gästen einmal etwas weniger Alltägliches anbieten möchte, kann bei Apicius eine Fülle von Anregungen finden. Schon die Kombination von scharfen Gewürzen und überaus süßen Weinpräparationen scheint empfehlenswert. Meine eigene Erfahrung hat mich gelehrt, daß man einige Apicianische Vorschriften mit Nutzen auch auf die modernen Hausgerichte übertragen kann, und ein Teil der Rezepte läßt sich ohne viel Umformung in das reguläre Repertoire der Familienküche einordnen. Es ist auch sicher im Sinne des Erfinders aller dieser Rezepte, daß man zeitgemäße Methoden anwendet: statt eines Mörsers sollte man unsere heutigen Geräte benutzen, z. B. einen elektrischen Mixer.

Die Kochrezepte des Apicius sind hier ohne «Aufputz» so wiedergegeben, wie wir sie in den Handschriften vorfinden – wie auch Apicius und die späteren Herausgeber des Kochbuchs sich offen-

sichtlich keinen Deut um eine gefällige Darstellung ihrer Kochkunst bemüht haben. Aber der Benutzer dieses Büchleins sollte das Streben nach Authentizität nicht zu weit treiben; er oder sie sollte sich inspirieren lassen, die eigene Kochkunst mit alten Ideen neu zu beleben. Hier haben wir «lebendige Antike» für den Alltag.

Für erste Versuche in der Kunst, römisch zu kochen, empfehlen wir die «Crépinettes» (Nr. 48), die «Zucchetti-Gerichte» (Nr. 73 ff.), die «*Patinae*» (Nr. 128 ff.), den «Braten mit Salz und Honig» (Nr. 268) und den «Fisch im eigenen Saft» (Nr. 437). Auch die «*Sala Cattabia à la Apicius*» (Nr. 126) und der «Schinken im Teig» (Nr. 290) eignen sich für den Anfang.

Für einen freundlichen Beitrag zu den Druckkosten dieses Bändchens sei Herrn D. Dr. Ernst Müller, Tübingen, Dank gesagt.

Die Zählung der Rezepte bezieht sich auf die Apicius-Ausgabe von J. André, Paris 1965.

ERSTES BUCH

DIE SPARSAME HAUSFRAU

1 Erlesener Würzwein *Conditum paradoxum*

Erlesener Würzwein wird auf folgende Weise zubereitet: Mische in einem Kupfergefäß 15 Pfund Honig mit etwas über 1 l Wein, so daß der Wein einkocht, während du den Honig unter ständigem Umrühren über einem kleinen Feuer von trockenem Holz kochen läßt. Überkochen läßt sich durch Zugabe von etwas mehr Wein oder Wegnehmen vom Feuer verhindern. Wenn die Mischung sich abgekühlt hat, setze sie nochmals aufs Feuer und wiederhole diese Prozedur ein zweites und ein drittes Mal. Erst dann nimm die Mischung endgültig vom Feuer und schäume sie am folgenden Tage ab. Dann füge folgende Gewürze hinzu: 120 g gemahlenen Pfeffer, 4 g Mastix, je eine Handvoll Gewürzblätter (etwa Lorbeer) und Safran, 5 geröstete Dattelkerne samt den Datteln, die du zuvor in der richtigen Menge Wein geeigneter Qualität einweichen mußt, um eine gute Mischung zu erzeugen. Darauf gieße über das Ganze knapp 10 l süßen Wein. Zuletzt gib etwas Kohle hinzu (um etwaige Gerüche oder Bitterkeit zu neutralisieren).

«Gewürzblätter»: Im Text steht *folium*, das jedes Gewürzblatt bezeichnen kann. Für uns sind Lorbeerblätter am leichtesten erhältlich. André übersetzt *folium* mit Narde.

3 Römischer Absinth *Absintium Romanum*

Römischen Absinth bereitet man auf folgende Weise: nach den Rezepten für camerinischen Würzwein, wenn man keinen Absinth hat. Statt dessen nimmt man 30 g gereinigten und gemahlenen pontischen Absinth, 1 Dattel (von Theben), je 8 g Mastix, Ge-

würzblätter (etwa Lorbeerblätter) und Kostwurz, 4 g Safran und knapp 10 l Wein geeigneter Qualität. Da das Getränk bitter sein soll, braucht man keine Kohle zuzufügen.

7 Wie man aus Rotwein Weißwein macht *Vinum ex atro candidum facies*

Gib Bohnenmehl oder 3 Eiweiß in die Flasche und rühre die Mischung sehr lange. Am folgenden Morgen wird der Wein weiß sein. Weiße Asche von Weinreben hat dieselbe Wirkung.

14 Wie man mit einer Unze Silphium unbegrenzt lange auskommen kann *Ut unclam laseris toto tempore utaris*

Man legt das Silphium zusammen mit etwa 20 Pinienkernen in ein ausreichend großes Glasgefäß. Wenn man das Silphium benötigt, mahlt man einige der Pinienkerne: man wird über das Aroma des Gerichtes erstaunt sein. Man fügt so viele Pinienkerne, wie man benutzt hat, zu den im Glasgefäß verbliebenen wieder hinzu.

Diese Anweisung zeigt nicht nur, wie kostbar das Silphium war, sondern auch, daß unser Verfahren mit Vanillestangen ein frühes Vorbild hat.

20 Wie man Quitten konserviert *Ut mala Cydonia diu servantur*
Wähle fehlerfreie Quitten samt Zweigen und Blättern aus, lege sie in ein Gefäß und gieße Honig und *defrutum* darüber: sie werden sich lange halten.

21 Wie man frische Feigen, Äpfel, Pflaumen, Birnen und Kirschen konserviert *Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia ut diu serves*

Pflücke die Früchte sorgfältig mit den Stielen und lege sie so in Honig ein, daß sie einander nicht berühren.

31 Kümmelsauce für Austern und andere Muscheln und Schalthiere *Cuminatum in ostrea et conchyliis*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, getrocknete Minze, Lorbeerblatt, Malabathrum, reichlich Kümmel, Honig, Essig und *liquamen*.

«Lorbeerblatt»: Der Text hat hier wieder *folium*, vgl. zu Nr. 1. «Malabathrum»: ein ostasiatischer Strauch, dessen Blätter in Ballen gepreßt importiert wurden; aus ihnen wurde ein aromatisches Öl hergestellt.

35 Oenogarum für Trüffel *Oenogarum in tubera*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Koriander, Raute, *liquamen*, Honig, Wein und ein wenig Öl.

ZWEITES BUCH

GEHACKTES

BOULETTEN

42 Bouletten aus Seetieren *Isicia marina*

Zu Bouletten aus Seetieren lassen sich Scampi, Hummer, Calamari, Sepia und Languste verwenden. Würze die Bouletten mit Pfeffer, *liquamen*, Kümmel und Laserwurzel.

Die Bestimmung der genannten Seetiere ist nicht ganz gesichert. «Scampi» steht hier für *cammarus*, was sicherlich eine Crustaceen-Art bezeichnet, in unseren Quellen aber zuweilen als Synonym für *astacus*, «Hummer», zuweilen für *squilla*, eine Art Garnelen, steht. Es scheint sich aber um einen größeren Seekrebs zu handeln, etwa von der Größe der pazifischen. Wir übersetzen *cammarus* hier und sonst mit Scampi, da diese Art in Mitteleuropa am ehesten erhältlich ist. – «Calamari», *loligo*: der zehnnarmige Tintenfisch mit zwei langen Armen, ital. *calamare*; «Sepia»: der zehnnarmige Tintenfisch, wie er auch in der Nordsee vorkommt. – Über die Laserwurzel vgl. die Einleitung, S. 11.

45 Würstchen (Crépinettes) *Omentata*

Grille Schweinsleber und entferne Sehnen und Haut. Vorher aber mahle Pfeffer und Raute und mische dies im Mörser mit *liquamen*; dann füge die Leber hinzu, stampfe sie und bereite aus dem Ganzen eine glatte Mischung. (Forme flache Bouletten und hülle sie in Darm) wie bei Crépinettes aus Fleisch. Wickle um jede ein Lorbeerblatt und hänge sie zum Räuchern auf, solange du willst. Wenn du sie essen willst, nimm sie aus dem Rauch und grille sie nochmals.

46 Bouletten *Isicium*

Stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, gib *liquamen* hinzu, danach gekochtes Hirn, und stampfe die Mischung gründlich, so daß keine Klümpchen zurückbleiben. Füge 5 Eier hinzu und bereite aus dem Ganzen eine glatte Masse. Schmecke mit *liquamen* ab, gib die Mischung in einen Kupfertopf und lasse sie kochen. Wenn die Masse gar ist, stürze sie auf ein sauberes Brett und schneide sie in Würfel. Dann zerstampfe und mische im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, gieße *liquamen* und Wein dazu und bringe die Mischung in einem Topf zum Kochen. Dicke sie unter kräftigem Umrühren mit angerührtem Mehl an und gieße die Sauce über die Hirnwürfel, die zuvor in eine Schüssel gelegt wurden. Bestreue dies mit Pfeffer und serviere.

Es ist weder gesagt, von welchen Tieren das Hirn genommen werden soll, noch ist die Menge angegeben. Nach unserer Erfahrung sind 3 halbe Schweinshirne die richtige Menge für 5 Eier. Bei langsamem Kochen entsteht eine Art von Soufflé-Omelette. Vor dem Stampfen muß das Hirn natürlich gehäutet werden. – «Dicke mit angerührtem Mehl an»: Dies ist keine wörtliche Übersetzung; vgl. das Register unter «Binden».

48 Crépinettes *Isicia omentata*

Hacke Fleisch und stampfe es im Mörser mit Weißbrot ohne Kruste, das zuvor in Wein eingeweicht wurde. Ebenso stampfe Pfeffer, *liquamen* und, nach Belieben, entkernte Myrtenbeeren. Forme kleine Bouletten, in die du noch Pinienkerne und Pfefferkörner hineinsteckst. Hülle sie in Wursthaut (*omentum*) und koche sie leicht in *caroenum*.

Dies ist ein einfaches, leicht zu bereitendes Gericht. Das Mengenverhältnis der Zutaten ist sicherlich dasselbe wie bei unseren Fleischklößchen. Myrtenbeeren, die hier ohnedies nur nach Belieben zu verwenden sind, haben einen leicht harzigen Geschmack. Sie sind in guten Kräuterhandlungen erhältlich, besonders in Italien. Zu «Wursthaut», *omentum*, vgl. das Register. Man kann stattdessen auch Darm nehmen, den man in Metzgereien bekommt. Wenn man sich nicht wörtlich an das Rezept halten will, kann man auch

Wein- oder Kohlblätter zum Einhüllen verwenden; man hat dann nicht das altrömische Gericht, aber eine gute Variation von «Gefüllten Weinblättern» oder «Kohlrouladen». Die Füllung ist entsprechenden türkischen Rezepten (*yaprak dolmasi*, *lahane dolmasi*) sehr ähnlich.

BOULETTEN IN HYDROGARUM UND APOTHERMUM

50 Bouletten in hydrogarum *Hydrogarata isicia*

Bouletten in *hydrogarum* werden auf folgende Weise bereitet: Stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und sehr wenig Pyrethrum und beträufle diese Mischung mit *liquamen*. Dann binde das Ganze mit Zisternenwasser, gieße es in einen Topf und lasse es mit den Bouletten über Dampf kochen. Wenn das Gericht heiß ist, serviere es als eine Art Suppe.

Das Rezept beschreibt nur die Zubereitung des *hydrogarum*, einer Mischung von *liquamen* und Wasser mit Gewürzen. Bei den Bouletten handelt es sich sicher um eine der verschiedenen Arten von Fleischklößchen.

58 Apothermum

Koche Weizengrütze zusammen mit Pinienkernen und geschälten Mandeln, die vorher in Wasser eingeweicht und mit Kreide, wie man sie zum Silberputzen benutzt, eingerieben werden, so daß sie ebenso weiß werden. Gib Rosinen, *caroenum* oder *passum* dazu. Bestreue das Gericht mit Pfeffer und serviere es in einem *boletar*.

Dies ist eines der wenigen Rezepte in unserem Kochbuch für eine kalte Süßspeise. Das süße Element darin ist das *caroenum* oder *passum*. Von diesen Weinpräparationen muß man eine ausreichende Menge nehmen, um das Gericht so stark zu süßen, daß die Zugabe von Pfeffer gerechtfertigt ist. Statt Weizengrütze kann man auch Grieß verwenden; die antike *alica* (vgl. dazu das Register) ist ohnedies nicht genau reproduzierbar. Zu dem *boletar* vgl. das Register unter «Küchengeräte».

61 Lukanische Würstchen *Lucanicae*

Die Zubereitung der lukanischen Würstchen entspricht der eines oben beschriebenen Gerichtes (nämlich der gefüllten Schweinsvulva). Stampfe Pfeffer, Kümmel, Bohnenkraut, Raute, Petersilie, gemischte Kräuter (*condimenta*), Lorbeer-Beeren und *liquamen* und mische dies mit sehr fein gehacktem Fleisch; dabei wird alles nochmals gründlich gestampft. Zu dieser Masse füge *liquamen*, Pfefferkörner, reichlich Fett und Pinienkerne hinzu, stopfe damit eine lang und dünn ausgezogene Wursthaut (*intestinum*) und hänge die fertige Wurst zum Räuchern auf.

Dieses Rezept entspricht durchaus den Würsten, die heute noch in kleinen Landhaushalten in Italien gemacht werden. Das Rezept ist in die Auswahl aufgenommen, weil lukanische Würstchen als Zutat zu anderen Gerichten genannt werden (vgl. Nr. 187, 196, 200). Als Ersatz kann man jede Art von dünnen, stark gewürzten und geräucherten Würsten nehmen, wie es sie heute unter verschiedenen Namen in Delikatessengeschäften gibt. – Das erwähnte Rezept für gefüllte Schweinsvulva (Nr. 59) ist hier nicht aufgenommen.

WÜRSTEN

63 Würste *Farcimina*

Mische gekochte Weizengrütze oder Grieß mit grob gehacktem Fleisch, das zuvor mit Pfeffer, *liquamen* und Pinienkernen zusammen gestampft wurde. Stopfe die Masse in eine Wursthaut (*intestinum*) und koche sie. Dann grille die Wurst mit Salz und serviere sie mit Senf; oder serviere sie einfach so, in Stücke geschnitten, auf einer runden Platte.

DRITTES BUCH

DER GÄRTNER

BRÜHE, DIE DIE VERDAUUNG FÖRDERT

69 Brühe, die die Verdauung fördert *Pulmentarium ad ventrem*
Mache Bündel aus roter Bete und reinige sie, ohne sie zu waschen. Streue Natron darüber, binde die einzelnen Bündel zusammen und lege sie ins Wasser. Wenn sie gar sind, füge folgende Gewürze hinzu: *passum* oder *caroenum*, Kümmel, Pfeffer und ein wenig Öl. Bringe dies erneut zum Kochen; stampfe im Mörser Polypodium, gehackte Nüsse und *liquamen*, gib dies in die kochende Brühe und bedecke den Topf. Nimm ihn sofort vom Feuer und serviere.

71 Auf andere Art

Wasche grünen Sellerie samt den Knollen, trockne ihn an der Sonne (und koche ihn in Wasser). Darauf koche ganze Lauchstangen, sowohl das Grüne wie das Weiße, in einem neuen Kochtopf so lange, bis das Wasser bis auf ein Drittel verdampft ist. Dann mische gemahlene Pfeffer und *liquamen* mit etwas flüssigem Honig, gieße das Selleriewasser darüber und gieße das Ganze zu dem Lauch. Lasse alles nochmals aufkochen und serviere nach Belieben, zusammen mit dem Sellerie.

SPARGEL

72 Spargel *Asparagus*

Trockne den Spargel und wirf ihn ein zweites Mal in kochendes Wasser: auf diese Weise bleibt er fest.

Die Vorschrift bedeutet, daß man den Spargel zunächst einmal kurz aufkocht, dann abtropfen läßt und schließlich fertigkocht. Wie André bemerkt hat, verhindert diese Methode vor allem beim grünen Spargel, wie er z. B. heute in England bevorzugt wird, daß die Stangen zu weich werden.

KÜRBIS (ZUCCHETTI)

Die Kürbisart, die hier und in den übrigen Rezepten dieses Kapitels gemeint ist, entspricht am ehesten den italienischen *Zucchini*, die in der Schweiz Zucchetti heißen, in Frankreich *courges* oder *courgettes*, in Amerika *squash*, in England *vegetable marrow* oder *baby marrow*. In der Türkei heißt diese Kürbissorte *kabak*. In Deutschland war sie bis zum Zweiten Weltkrieg so gut wie unbekannt: man importierte sie zuweilen, und in Berlin wurde sie unter dem Namen «Schmorgurke» angeboten. Die Rezepte, die in diesem Abschnitt enthalten sind, lassen sich alle ohne Mühe zubereiten.

73 Vorspeise aus Zucchetti *Gustum de cucurbitas*

Koche die Zucchetti, lasse sie abtropfen und lege sie in eine Pfanne. Stampfe im Mörser Pfeffer, Kümmel, etwas Laserwurzel und etwas Raute und mische dies mit *liquamen* und Essig. Füge ein wenig *defrutum* hinzu, um Farbe (und Süße) zu geben, und gieße das Ganze in die Pfanne. Wenn die Mischung zwei- bis dreimal aufgekocht hat, nimm sie vom Feuer und streue Pfeffer darüber.

75 Zucchetti auf alexandrinische Art *Cucurbitas more Alexandrino*

Lasse die abgekochten Zucchetti abtropfen, bestreue sie mit Salz und lege sie in eine Pfanne. Dann stampfe im Mörser Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, frische Minze, Laserwurzel, *liquamen*, Jerichodatteln und Pinienkerne. Verarbeite dies alles gut, mische es mit Honig, Essig, *liquamen*, *defrutum* und Öl und gieße diese Mischung über die Zucchetti. Lasse das Ganze noch einmal aufkochen, bestreue es mit Pfeffer und serviere.

76 Gekochte Zucchini auf andere Art *Cucurbitas elixatas*
Serviere die Zucchini mit *liquamen*, Öl und Wein.

Dies Rezept entspricht einer Art von Salat aus Zucchini, wie er häufig in Italien serviert wird. Statt *liquamen* kann man Salz nehmen, und Wein anstelle von Essig oder Zitrone ist eine empfehlenswerte Abwandlung unserer gebräuchlichen Rezepte für Salatsaucen. Die Zucchini werden nach dem Kochen in Scheiben geschnitten; es macht wenig Unterschied, ob sie noch warm oder kalt sind.

77 Gebratene Zucchini *Cucurbitas frictas*
Serviere die Zucchini mit einfachem *oenogarum* und Pfeffer.

Bei diesem Rezept sollte man die Zucchini der Länge nach aufschneiden und in sehr heißem Öl braten. Man läßt die Scheiben dann auf Papierhandtüchern oder Löschpapier abtropfen und serviert sie mit dem *oenogarum* (Wein mit *liquamen* oder Salz gemischt) und Pfeffer. Das Gericht kann auch kalt serviert werden.

79 Püree von gebratenen Zucchini *Cucurbitas frictas tritas*
Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Origanum, Zwiebel, Wein, *liquamen* und Öl. Dicke diese Mischung mit *amulum* in der Pfanne an, mische sie mit dem Zucchettpüree und serviere sie.

Dieses Rezept beschreibt – wie auch sonst öfter in unserem Kochbuch – nur die Sauce, mit der die Zucchini angerichtet werden sollen. In der Überschrift ist aber gesagt, daß die Zucchini gebraten und zu Püree verarbeitet werden sollen. Wir glauben daher, daß wir hier ein Gericht wie das türkische *patlican salata* (Auberginensalat, den man gelegentlich auch in Italien findet) vor uns haben. Bei diesem Gericht werden die Auberginen gegrillt oder auch über eine offene Flamme gehalten, bis ihre Haut schwarz wird und platzt und das Innere weich ist. Man gibt dann Gewürze dazu (Salz, Pfeffer und Öl gehören regelmäßig dazu, Knoblauch oder Zwiebel nach Belieben, auch Zitrone oder Essig wird genommen). Da die Haut der Auberginen sehr hart ist, kann man diese nicht mitverwenden. Will man Zucchini auf ähnliche Art zubereiten, kann man einfach die ganze Frucht mit oder ohne Haut braten, zu Püree verarbeiten und mit der im Rezept genannten Sauce mischen; man kann das Gericht sowohl warm als auch kalt servieren.

80 Zucchetti mit Huhn

Nimm Pfirsich, Trüffel, Pfeffer, Kümmel, Silphium, frische Kräuter – Minze, Sellerie, Koriander, Flohkraut –, Jerichodattel (:), Honig, Wein, *liquamen*, Öl und Essig.

Das Rezept nennt lediglich die Zutaten zu einer Sauce, und es wird auch nicht gesagt, ob diese heiß oder kalt sein soll. Wir nehmen an, daß es sich um eine ungekochte Sauce handelt, mit der die gekochten Zucchetti angerichtet werden, und daß man das Gericht zu gekochtem Huhn serviert, das ebenfalls kalt sein kann. – «Jerichodattel»: Der Text ist hier verdorben; wir hatten ursprünglich angenommen, daß *caroenum* zu lesen ist, doch verdient Andrés Konjektur *careotam* den Vorzug. Über *careota*, *cariota*, *caryota*, das wir mit Jerichodattel übersetzen, vgl. das Register unter «Früchte».

GURKEN

82 Geschälte Gurken *Cucumeres rasos*

Geschälte Gurken richtet man mit *liquamen* oder *oenogarum* an; man wird finden, daß sie so zarter und leichter verdaulich sind und keine Blähungen hervorrufen.

84 Gurken auf andere Art *Cucumeres*

Nimm Pfeffer, Flohkraut, Honig oder *passum*, *liquamen* und Wein. Zuweilen wird auch Silphium zugefügt.

Sowohl Nr. 82 als auch Nr. 84 sind sehr wahrscheinlich Rezepte für Gurkensalat. Nr. 84 ist sehr empfehlenswert; statt des etwas ungewöhnlichen Flohkrautes kann man jedes andere geeignete Kraut, etwa Dill, nehmen.

MELONEN

85 Melonen *Pepones et melones*

Nimm Pfeffer, Flohkraut, Honig oder *passum*, *liquamen* und Essig. Zuweilen wird Silphium zugefügt.

Über die Melonen vgl. das Register unter «Früchte». Wahrscheinlich ist dies eine Sauce, mit der die rohe Frucht angerichtet wird; so ergibt sich eine interessante Vorspeise. André, der *pepo* als Wassermelone auffaßt, hält ein Kompott für wahrscheinlicher. Für unseren heutigen Geschmack scheint Melonenkompott etwas absurd.

KOHL

87 Frühlingskohl *Cymas*

(Koche den Kohl in oder richte ihn an mit) Kümmel, Salz, altem Wein und Öl. Nach Belieben füge Pfeffer, Liebstöckel, Minze, Raute und Koriander hinzu. Kohlblätter (koche in oder richte sie an mit) *liquamen*, Wein und Öl.

Über die Kohlsorten vgl. das Register unter «Gemüse». Das Rezept bietet einige Interpretationsschwierigkeiten. Es ist nicht sicher, ob die Zutaten nach dem Kochen des Kohls zugefügt werden oder ob man den Kohl mit ihnen sozusagen dünstet. Zur leichteren Verdaulichkeit empfiehlt es sich, den Kohl – gleich welcher Art – zunächst wenigstens kurz in Wasser aufzukochen. Es bleiben auch dann noch zwei Möglichkeiten: entweder läßt man den Kohl in Wasser weichkochen und gibt dann die genannten Zutaten dazu, oder man kocht ihn nur für kurze Zeit und dünstet ihn mit den Zutaten weiter. Beides ist empfehlenswert. – Eine weitere Schwierigkeit: E. Brandt hat zu recht erkannt, daß es sich hier nicht um ein einziges Rezept handelt; er teilte das Rezept durch Änderung der Interpunktion in drei Kurzrezepte auf. In der englischen Ausgabe haben wir uns seiner Meinung angeschlossen. André, der *cymae* mit Broccoli übersetzt, faßt den Text als eine einzige Vorschrift auf; dann hieße es, daß man «nach Belieben» außer dem Pfeffer und den Kräutern auch die Blätter der Sommer-, Herbst- oder Winterschößlinge des Kohls hinzufügen soll. Das scheint mir – gleich, wie man *cymae* und *cauliculi* interpretiert – sehr unwahrscheinlich. Ich habe aber unsere ursprüngliche Ansicht so weit modifiziert, daß ich hier nur zwei kurze Vorschriften sehe: mit *folia cauliculorum*, «Kohlblätter», beginnt der zweite Abschnitt. Es scheint mir auch jetzt noch sehr wahrscheinlich, daß diese Kohlblätter der Kohlart entsprechen, die man in England «*spring greens*» nennt, obwohl sie keineswegs auf den Frühling beschränkt ist; es handelt sich um eine Kohlsorte, die keine Kohlköpfe bildet, sondern Blätter

an langen Stengeln. Das wird auch durch Plinius' Beschreibung der Kohlsorten bestätigt. – Für die Praxis sind diese Überlegungen weniger wichtig; nach unserer Erfahrung können alle heute geläufigen Kohlsorten außer Blumenkohl nach diesen Rezepten gekocht werden.

89 Auf andere Art

Lege den gekochten Kohl (*cauliculi*) in eine flache Schüssel und würze ihn mit einer Sauce aus *liquamen*, Öl, Wein und Kümmel. Bestreue ihn mit Pfeffer, gehacktem Lauch, Kümmel und gehacktem frischem Koriander.

Dies ist eine Art Kohlsalat; man kann das Gericht aber auch warm servieren. Es empfiehlt sich, den Kohl nach dem Kochen noch kurz in der Sauce zu dünsten und nach dem Erkalten mit den am Schluß genannten Zutaten zu servieren.

LAUCH

93 Lauchstangen *Porros maturos*

Mische Wasser und Öl mit einer Handvoll Salz und koche den Lauch darin. Wenn er gar ist, nimm ihn heraus und richte ihn mit Öl, *liquamen* und Wein an.

ROTE BETE

98 Gekochte rote Bete *Betas elixas*

Rote Bete läßt sich gut mit Senf, etwas Öl und Essig anrichten.

Betae kann sowohl weiße Rüben als auch rote Bete (in der Schweiz: «Randen») bedeuten. Hier ist offenbar die letztere gemeint. Dies ist also ein Rezept für Salat aus roter Bete.

RÜBEN

100 Rüben *Rapas sive naps*

Koche die Rüben und lasse sie abtropfen. Dann stampe im Mörser reichlich Kümmel, etwas weniger Raute, Laserwurzel (*laser Parthi-*

cum); füge Honig, Essig, *liquamen*, *defrutum* und etwas Öl hinzu. Lasse diese Sauce kochen und serviere sie (mit den Rüben).

Über die einzelnen Rübensorten vgl. das Register unter «Gemüse».

GEMÜSEPÜREE

104 Gemüsepurée *Olus molle*

Koche Sellerie in Wasser mit etwas Natron, lasse ihn abtropfen und hacke ihn sehr fein. Dann stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel, Origanum und Zwiebeln unter Zufügen von Wein, *liquamen* und Öl. Bringe diese Mischung in einem tiefen Topf (*pultarius*) zum Kochen und mische sie mit dem Sellerie.

105 Purée von Lattichblättern mit Zwiebeln *Olus molle ex foliis lactucarum cum cepis*

Koche den Lattich in Wasser mit etwas Natron, lasse ihn abtropfen und hacke ihn sehr fein. Stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, getrocknete Minze, Zwiebel, *liquamen*, Öl und Wein.

Es wird nicht gesagt, ob die Sauce – wie die von Nr. 104 – gekocht und dann mit den Blättern und den Zwiebeln gemischt wird oder ob man sie einfach zum Anrichten der feingehackten Gemüse verwendet. Beides ist möglich; man kann dieses Gericht auch kalt servieren.

CHICOREE UND LATTICH

109 Chicorée *Intuba*

Richte den Chicorée mit *liquamen*, etwas Öl, Wein und gehackten Zwiebeln an. Im Winter nimmt man Chicorée statt Lattich, mit einer (fertigen) Salatsauce oder mit Honig und konzentriertem Essig angerichtet.

ARTISCHOCKEN

112 Artischocken *Carduos*

Bereite die Artischocken mit *liquamen*, Öl und gehackten hartgekochten Eiern zu.

Es fehlt, wie so oft, eine Anweisung, wie diese Zutaten zu verwenden sind. Man kann das Rezept so verstehen, daß die Artischocken gekocht und dann mit diesen Zutaten (wie mit Sauce Vinaigrette) serviert werden. Ein sehr empfehlenswertes Gericht erhält man, wenn man die Artischocken in Öl und *liquamen* (oder Salz) kocht und mit den hartgekochten Eiern füllt. In diesem Falle entfernt man natürlich die harten äußeren Blätter und schneidet die harten Spitzen ab. – Die *cardui* sind wilde Artischocken, wie man sie heute noch z. B. in Nordafrika findet und ißt. Sie sind sehr viel kleiner als die heutigen kultivierten Sorten, und ihre Blätter sind härter, spitzer und stacheliger. Ich weiß aus eigener Erfahrung, daß man diese «wilde» Art für alle Rezepte benutzen kann, die sich für kultivierte Artischocken eignen, so daß man umgekehrt die römischen Rezepte unbekümmert mit den heute erhältlichen Sorten bereiten kann.

113 Auf andere Art

Stampfe im Mörser Raute, Minze, Koriander und Fenchel, alles frisch. Füge Pfeffer, Liebstöckel, Honig, *liquamen* und Öl hinzu.

Auch hier kann man entweder die gekochten Artischocken mit der beschriebenen Sauce servieren oder auch die Artischocken zusammen mit den Zutaten kochen.

114 Gekochte Artischocken *Carduos elixos*

Richte die Artischocken mit Pfeffer, Kümmel, *liquamen* und Öl an.

MÖHREN

122 Gebratene Möhren *Carotae frictae*

Richte die Möhren mit *oenogarum* an.

123 Möhren auf andere Art *Carotae*

Bereite die Möhren mit Salz, reinem Öl und Essig zu.

124 Auf andere Art

Koche die Möhren und schneide sie in Scheiben. Dann dünste sie in Kümmelsauce mit etwas Öl und serviere. Die Kümmelsauce wird so zubereitet wie für Kohl (oder wie für Muscheln).

Über *carotae* und *pastinacae* vgl. das Register unter «Gemüse». Bei Nr. 122 muß man annehmen, daß die Möhren kurz angekocht, wie für manche Arten von Möhrensalat, und erst dann gebraten werden. Bei Nr. 123 ist offensichtlich ein Möhrensalat gemeint, wobei die Möhren entweder roh (gerieben oder in Scheiben geschnitten) oder leicht angekocht sein können. Bei Nr. 124 ist gesagt, daß die Möhren gekocht werden, aber auch hier sollte man sie nur ganz kurz aufkochen, damit sie beim folgenden Dünsten nicht zu sehr aufweichen. – Im letzten Satz des Rezeptes ist der Text verdorben. In der englischen Ausgabe hatten wir uns dem Verbesserungsvorschlag von Torinus angeschlossen, den auch E. Brandt akzeptiert hatte, und so eine «Kümmelsauce wie für Kohl» postuliert. Andrés Vorschlag, ein *cuminatum conciliorum*, eine «Kümmelsauce wie für Muscheln», anzunehmen, hat viel für sich, da in Buch 1, Nr. 31 und 32, Rezepte für *cuminatum in ostrea et concilia* gegeben sind.

VIERTES BUCH

VERSCHIEDENES

SALA CATTABIA

126 Sala Cattabia à la Apicius *Sala Cattabia Apiciana*

Stampfe und mische im Mörser Selleriesamen, getrocknetes Flohkraut, getrocknete Minze, Ingwer, frischen Koriander, entkernte Rosinen, Honig, Essig, Öl und Wein. Lege Stücke von picentinischem Brot in eine Auflaufform und darüber schichtweise Hühnerfleisch, Ziegenbrieschen, vestinischen Käse, Pinienkerne, Gurken und feingehackte Zwiebeln. Gieße die Sauce darüber. Kühle in Schnee und serviere.

Es ist nicht ganz klar, ob man das Fleisch kochen oder das Ganze wie einen Auflauf behandeln soll. Wir nahmen das erstere an: das Ergebnis war ein sehr gutes Gericht ähnlich unseren Fleischsalaten. – Das picentinische Brot, eine Spezialität der Stadt Picenum, wird nach Plinius (*Naturalis historia* 18, 11, 27) aus einer Art Grütze bereitet, die man neun Tage weichen ließ und am zehnten Tag unter Hinzufügen von Traubensaft zu einem Teig verarbeitete. Dieser wurde dann in irdenen Formen sehr hart gebacken; die Formen zerbrachen dabei. Man aß dieses «Brot» nur eingeweicht, gewöhnlich in Milch und Honig getunkt. Auch bei unserem Rezept muß man annehmen, daß das Brot wenigstens kurz angefeuchtet wird. Als Ersatz für echtes picentinisches Brot ist Grahambrot zu empfehlen. – Vestinischer Käse: siehe die Einleitung, S. 11. – Schnee, der römische Vorläufer unserer Kühlschränke, war auch im Sommer erhältlich. Noch vor wenigen Jahren gab es Dörfer in Anatolien, wo man Schnee in Höhlen für den Sommer konservierte. – Der Ausdruck *Sala Cattabia* ist unerklärt. Das Rezept ist sehr empfehlenswert.

Die meisten Rezepte in diesem Kapitel «*Patinae*» lassen sich nach der Art von Soufflés oder einfachen Pfannengerichten zubereiten. Wenn Eier zu den Zutaten gehören, sollte man immer wie bei unseren Soufflés verfahren. *Patina* und *patella* sind flache Schüsseln oder Pfannen; der Name des Gefäßes wurde, wie auch heute oft, auf das Gericht übertragen. Im allgemeinen ist es ratsam, diese Speisen in dem Gefäß, in dem sie gekocht wurden, zu servieren; man kann heute die schönen emaillierten Pfannen benutzen. Wir haben fast alle Rezepte dieses Kapitels ausprobiert. Die Quantitäten sind leicht abzuschätzen. Die Gerichte dieses Kapitels gehören zu den besten und am leichtesten zu kochenden im ganzen Buch.

128 Alltags-Patina *Patina cotidiana*

Stampfe gekochtes Hirn mit Pfeffer und mische es mit Kümmel, Laser, *liquamen*, *caroenum*, Milch und Eiern. Koche dies über kleinem Feuer oder im Dampf.

130 Patina, auf andere Art

Stampfe Salatstengel und -rippen mit Pfeffer, *liquamen*, *caroenum*, Wasser und Öl. Bringe dieses Püree zum Kochen und dicke es mit Eiern an. Bestreue es mit Pfeffer und serviere.

132 Kalte Spargel-Patina *Patina de asparagis frigida*

Wasche und schäle Spargel, zerstampfe sie im Mörser, füge Wasser hinzu und passiere sie. Dann gib ausgenommene Feigenfresser in einen Topf. Stampfe im Mörser 7 g Pfeffer mit *liquamen*, füge je einen Löffel Wein und *passum* hinzu, gib das Ganze in eine Pfanne mit 85 g heißem Öl und lasse es so kochen. Inzwischen fette eine flache feuerfeste Schüssel ein, gib 6 Eier, vermischt mit *oenogarum*, hinein, füge das Spargelpüree hinzu, gieße die vorher beschriebene Mischung darüber und garniere das Ganze mit den Vögeln. Lasse das Gericht in heißer Asche kochen, bestreue es mit Pfeffer und serviere es kalt.

Anstatt dieser Vögel kann man selbstverständlich Hühnerflügel und -beine nehmen, auch Tauben und Rebhühner eignen sich. Anstelle der heißen

Asche können wir auch den Backofen benutzen; man sollte ihn auf geringe Hitze einstellen. Natürlich kann kein elektrischer oder Gasbackofen das Holzkohlenfeuer ersetzen.

138 Sardellen-Patina *Patina de apua*

Reinige die Sardellen und lege sie in Öl ein. Gib sie in eine feuerfeste Tonschüssel (*Cumana*) und füge Öl, *liquamen* und Wein hinzu. Darauf binde kleine Bündel von Raute und Origanum und lege sie in die Schüssel. Wenn das Gericht gar ist, entferne die Kräuterbündel. Bestreue es mit Pfeffer und trage auf.

Hier und bei den übrigen Gerichten, in denen Sardellen oder Anchovis (*apua*) genannt sind, handelt es sich um frische Fische, die in Mitteleuropa nicht leicht zu beschaffen sind. Wir haben als Ersatz entweder Anchovis in Salzlake oder frische Sprotten verwendet. Im ersten Falle muß man die Fische gründlich wässern, um den größten Teil des Salzes zu entfernen. Im übrigen eignen sich alle Arten kleiner Fische für dieses Gericht. Obwohl nicht gesagt wird, wie lange man die gereinigten Fischchen in Öl einlegen soll, ist ohne weiteres anzunehmen, daß man sie mindestens über Nacht darin lassen soll. Man kocht dieses Gericht am besten im Backofen und eher zugedeckt als offen.

139 Falsche Sardellen-Patina *Patina de apua sine apua*

Nimm grätenlose Stücke von gegrilltem oder gekochtem Fisch und faschiere sie. Fülle damit eine Pfanne der gewünschten Größe. Dann zerstampfe im Mörser Pfeffer und etwas Raute, füge genügend *liquamen* hinzu, auch Eier und etwas Öl, und vermenge das alles mit dem Fisch in der Pfanne zu einem glatten Brei. Darüber lege Quallen, und zwar so, daß sie sich nicht mit den Eiern vermischen. Koche das Ganze im Dampf, weil sich die Quallen so nicht mit den Eiern vermischen können; wenn die Quallen trocken sind, bestreue das Gericht mit gemahlenem Pfeffer und serviere: niemand bei Tisch wird wissen, was er ißt.

Die Kunst, Gerichte aus vorgetäuschten Zutaten herzustellen, war im alten Rom offenbar sehr beliebt. Abgesehen von den Beispielen aus unserem Kochbuch wissen wir das auch aus Petrons «Gastmahl des Trimalchio», des-

sen Koch aus verschiedenen Teilen eines Schweins Fische, Tauben und Hühner macht und wo ein Hase in Gestalt des Pegasus aufgetischt wird. – Im Binnenland kann man keine frischen Quallen finden; es handelt sich hier um ein Gericht, das man nicht «wörtlich» kochen kann. Die Kombination von Fischen und Eiern ist sehr empfehlenswert, und vielleicht findet ein Leser einen Ersatz für die Quallen, der eine ähnlich überraschende Wirkung auf die Gäste haben könnte.

141 *Patina à la Apicius Patinam Apicianam*

Man nimmt in Stücke geschnittenes gekochtes Schweineeuter, entgräteten Fisch, Hühnerfleisch, Feigenfresser oder gekochte Brust von Turteltauben und was man sonst noch an guten Dingen im Hause hat. Alle diese Zutaten mit Ausnahme der Feigenfresser werden sorgfältig gehackt. Dann verrührt man rohe Eier mit Öl. Daneben stampft man im Mörser Pfeffer und Liebstöckel unter Zugießen von *liquamen*, Wein und *passum*, erhitzt diese Mischung in einem Topf und dickt sie mit *amulum* an. Zuvor gibt man alle oben genannten gehackten Zutaten hinein und bringt sie zum Kochen. Wenn die Mischung gar ist, nimmt man sie mitsamt der Sauce vom Feuer und gibt sie schichtweise, vermischt mit Pinienkernen und Pfefferkörnern, in eine Kasserolle (*patella*), und zwar in folgender Art: unter jede Schicht legt man als Grundlage einen flachen Ölfladen und auf jeden gibt man einen Schöpflöffel voll von der Fleischmischung. Zuletzt legt man einen Ölfladen auf, den man mit einem Rohrstengel durchlöchert hat. Bestreue das ganze mit Pfeffer. Bevor man aber das gehackte Fleisch mit der Sauce in den Topf gibt, muß man es mit den Eiern binden. Welche Sorte von Bronze-kasserolle sich für dieses Gericht eignet, ist unten gezeigt.

Dieses Rezept ist so verworren dargestellt, daß man den Eindruck hat, es ist genau so aufgezeichnet, wie es mündlich mitgeteilt wurde; Dinge, die erst vergessen wurden, werden erwähnt, nachdem sie eigentlich schon hätten gesagt sein sollen. Die Zutaten für die «Füllung» dieses Auflaues sind wahrscheinlich alle gekocht, auch wenn das nicht eigens erwähnt ist, und nach der Anweisung, daß man auch noch andere gute Dinge, die man zur Hand hat, zufügen kann, scheint es nicht so wichtig zu sein, daß man alle angeführten

auch wirklich nimmt. So wird das Schweinecutter wohl zumeist ausfallen müssen. Statt dessen kann man Eingeweide nehmen, die eher erhältlich sind, außerdem Fischreste, kleine Vögel oder Taubenbrust. All dies dreht man durch die Fleischmaschine. Man bereitet dann vor: Eier mit etwas Öl verührt und, in einem anderen Gefäß, die Gewürz- und Kräutermischung. Dann bindet man das Gehackte mit den Eiern. Darauf gibt man die Kräutersauce in einen Topf, fügt das Gehackte hinzu, bringt dies zum Kochen und dickt es an. Die Masse muß ziemlich fest sein, aber nicht ganz hart. Für den eigentlichen Auflauf nimmt man am besten eine emaillierte Eisenkasserolle; man kann aber auch jede andere feuerfeste Form benutzen. – Die Ölfladen (*laganum*) sind dünne Pfannkuchen aus Öl und Mehl; auch hier kann man variieren und einen Teig aus Wasser und Mehl machen und in wenig Öl backen. Das Durchlöchern des obersten Ölkuchens hat den Zweck, den Dampf entweichen zu lassen. Obwohl in unserem Rezept keine weitere Anweisung mehr gegeben ist, hat das Ganze unserer Meinung nach nur dann einen Sinn, wenn man das Gericht noch mindestens eine halbe Stunde lang in einem vorgewärmten Backofen bei mittlerer Hitze backen läßt. – Der letzte Satz des Rezeptes ist ein Beweis dafür, daß es in dem ursprünglichen Kochbuch des Apicius Illustrationen gegeben hat.

143 Gestürzte Patina als Süßspeise *Patina versatilis vice dulcis*
 Zerstampfe im Mörser geröstete Pinienkerne und zerkleinere geschälte Nüsse zusammen mit Honig, Pfeffer, *liquamen*, Milch, Eiern, etwas Wein und Öl. (Koche dies in einer flachen Pfanne; nach dem Erhärten) stürze das Gericht auf einen runden Teller.

147 Patina von gebratenen Sardellen *Patina de apua fricta*
 Wasche die Sardellen, schlage Eier auf und wälze die Fische darin. Nimm *liquamen*, Wein, Öl und bringe dies zum Kochen. Dann gib die Sardellen dazu. Wenn sie auf einer Seite gar sind, wende sie. Lasse sie etwas bräunen. Dann gieße *oenogarum* darüber, bestreue das Ganze mit Pfeffer und serviere.

Dies ist ein sehr gutes und sehr einfaches Rezept. Statt der frischen Sardellen kann man Sprotten, kleine Heringe oder andere kleine Fische nehmen. Nach unserer Erfahrung sollte man ein Ei auf einen kleinen Hering oder zwei Sprotten nehmen.

149 Patina von Seearben anstatt Stockfisch *Patina mullorum loco salsi*

Schuppe die Barben und lege sie in eine saubere Pfanne. Füge genügend Öl und etwas Stockfisch hinzu. Bringe dies zum Kochen. Wenn der Fisch kocht, gib *passum* oder *mulsum* dazu. Bestreue mit Pfeffer und serviere.

150 Patina von frischen Fischen anstatt Stockfisch *Patina piscium loco salsi*

Nimm nach Belieben irgendwelche Fische, reinige und brate sie. Dann lege sie mit genügend Öl in eine Pfanne und gib Stockfisch dazu. Bringe dies zum Kochen. Wenn der Fisch kocht, füge Honigwasser hinzu und rühre um.

154 Patina zomoteganon

Wasche beliebige rohe Fische und lege sie in eine Pfanne. Füge Öl, *liquamen*, Wein und ein Bündel Lauch und Koriander hinzu. Während dies kocht, stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel, Origanum und das gekochte Bündel, vermische es gut, gieße etwas von der Fischbrühe hinzu, rühre rohe Eier hinein und verarbeite das Ganze gründlich. Gieße die Sauce über die Fische in die Pfanne und lasse sie binden. Wenn die Masse steif genug geworden ist, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.

Zomoteganon heißt wörtlich «eine Pfanne voll Sauce oder Brühe». Wegen der Quantitäten vgl. die Erläuterungen zum folgenden Rezept.

155 Patina von Seezungen *Patina solearum*

Klopfe und reinige die Seezungen und lege sie in eine Pfanne. Füge Öl, *liquamen* und Wein hinzu. Während der Fisch kocht, stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Origanum; zerreiße dies gründlich, gieße etwas von der Fischbrühe dazu, gib rohe Eier hinein und verrühre das alles zu einer glatten Mischung. Gieße es über die Seezungen und koche es auf kleinem Feuer. Wenn es steif genug ist, bestreue es mit Pfeffer und serviere.

Dieses Gericht läßt sich am einfachsten mit Seezungenfilets zubereiten (die man dann nicht mehr zu klopfen braucht). Für die «Omelette» muß man so viele Eier nehmen, daß die Fische ganz damit bedeckt sind: je nach der Größe der Eier und der Fische etwa ein Ei pro Filet. Zum Andicken der Eiermischung rechne etwa 10 Minuten auf sehr kleinem Feuer. Ehe man die Eier dazugibt, muß der Fisch ganz gar sein. Dieses Gericht, das sehr einfach und schnell zu bereiten ist, kann sehr gut auch mit anderen flachen Fischen gekocht werden. Selbst Fera-Felchen eignen sich vorzüglich.

157 Patina von kleinen Fischen *Patina de pisciculis*

Stampfe im Mörser Rosinen, Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Zwiebeln und mische dies mit Wein, *liquamen* und Öl. Gieße es in eine Pfanne. Wenn dies gekocht hat, füge die zuvor gekochten kleinen Fische hinzu. Binde mit *amulum* und trage auf.

161 Pfirsich-Patina *Patina de persicis*

Schäle ziemlich harte Pfirsiche, schneide sie in Stücke und lasse sie kochen. Dann gib sie in eine flache Schüssel, gieße etwas Öl darüber und serviere sie mit Kümmelsauce.

Ein Rezept für Kümmelsauce: Nr. 31.

162 Birnen-Patina *Patina de piris*

Koche Birnen und entferne die Gehäuse. Stampfe sie im Mörser mit Pfeffer, Kümmel, Honig, *passum*, *liquamen* und ein wenig Öl. Füge Eier hinzu, um eine Patina-Mischung zu machen, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.

Es ist anzunehmen, daß dieses Birnenpüree, nachdem es mit den Eiern vermischt ist, in der Pfanne (*patina*) nochmals gekocht wird, bis es steif genug ist, ähnlich wie bei den *patinae* von Fischen. Auch hier richtet sich die Anzahl der Eier nach der Menge der Birnen. Für 1 kg Birnen genügen 2–3 Eier.

164 Quitten-Patina *Patina de cydoneis*

Dämpfe Quitten mit Lauch in Honig, *liquamen*, Öl und *defrutum* und serviere. Oder koche sie in Wasser und serviere sie mit Honig.

Die zweite hier gegebene Möglichkeit könnte auch anders verstanden werden: «Koche die Quitten in Wasser und koche sie dann in Honig» (*vel elixata ex melle*). Wir haben diese Version versucht, d. h. wir haben die Quitten zunächst in wenig Wasser gekocht, so wie man Apfelmus macht, und dann sehr langsam in Honig kochen lassen. Das Ergebnis ist ein steifes Quittenmus von sehr gutem Aroma.

FRIKASSEE VON FISCH ODER GEHACKTEM FLEISCH

165 Frikassee von Seetieren *Minutal marinum*

Lege Fische in einen Topf und füge *liquamen*, Öl, Wein und Brühe hinzu. Hacke Lauchstangen und Koriander, mache kleine Fischbällchen, zerschneide gekochten und entgräteten Fisch und gib sorgfältig gewaschene Quallen dazu. Wenn all dieses gekocht ist, zerstampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, gieße *liquamen* und etwas von dem Fischwasser dazu und schütte es in den Topf. Lasse das Ganze wieder aufkochen und dicke es unter stetigem Umrühren mit Teigkrümeln an. Bestreue mit Pfeffer und serviere.

Die «Brühe» kann Fleischbrühe sein, zu der man aber auch einen Bouillonwürfel nehmen kann. Quallen sind für uns kaum zu beschaffen; das Gericht ist aber auch ohne sie gut. «Teigkrümel» (*tracta confrita*): man kann diese herstellen, indem man einen Teig aus Wasser und Mehl macht. Einfacher ist es aber, angerührtes Mehl zu nehmen. Diese Methode zu binden wird in allen Frikasseerezepten angewandt.

168 Frikassee à la Matius *Minutal Matianum*

Gib Öl, *liquamen* und Fleischbrühe in einen Topf. Hacke Lauch, Koriander und kleine Fleischklößchen. Zerschneide gekochte Schweinsschulter samt der Schwarte in Würfel. Lasse all dies zusammen kochen. Wenn es halb gar ist, füge zerschnittene und entkernte Äpfel hinzu. Während dies kocht, zerstampfe im Mörser Pfeffer, Kümmel, frischen Koriander oder Korianderkörner, Minze

und Laserwurzel, gieße Essig, Honig, *liquamen*, etwas *defrutum* und ein wenig von der oben beschriebenen Fleischbrühe dazu, vermische dies mit noch etwas Essig. (Gieße die Mischung in den Topf mit dem Fleisch), bringe das Ganze zum Kochen. Wenn es kocht, binde es mit Teigkrümeln. Bestreue mit Pfeffer und serviere.

Matius war ein Freund Julius Caesars und Verfasser eines hauswirtschaftlichen Buches. Er hat auch eine Apfelsorte kultiviert, die nach ihm *malum Matianum* genannt wurde; und Äpfel kommen auch in diesem Rezept vor. – Als Quantitäten für dieses Gericht, das sehr zu empfehlen ist, schlagen wir vor: 1 ½ kg Schweinsschulter, etwa ½ kg gekochte Fleischklößchen und ½ kg gute Kochäpfel. Kräuter und Gewürze nach Belieben.

170 Frikassee mit Aprikosen *Minutal ex praecoquis*

Gib Öl, *liquamen* und Wein in einen Topf, schneide Schalotten hinein und füge gekochte Schweinsschulter, in Würfel geschnitten, hinzu. Wenn all dies gekocht hat, stampfe im Mörser Pfeffer, Kümmel, getrocknete Minze und Dill, gieße Honig, *liquamen*, *passum*, etwas Essig und etwas von der Schweinsbrühe hinzu und verrühre dies. (Gieße diese Sauce in den Topf mit dem Schweinefleisch) und gib entsteinte Aprikosen dazu. Bringe dies zum Kochen und lasse es kochen, bis es gar ist. Dicke das Gericht mit Teigkrümeln an. Bestreue mit Pfeffer und serviere.

Da die Aprikosen im Titel des Rezeptes erscheinen, ist anzunehmen, daß man eine gehörige Menge nehmen soll. Zwei Teile Fleisch auf einen Teil Aprikosen scheint angemessen; je nach Geschmack kann man das Verhältnis auch variieren.

GERSTENSUPPE ODER -BRÜHE

173 Gerstensuppe *Tisanam*

Wasche und zerstampfe Gerste, die du am Tage vorher in Wasser eingeweicht hast. Setze sie aufs Feuer. Wenn sie kocht, gib genügend Öl, ein kleines Bündel Dill, eine Zwiebel, Bohnenkraut und

Eisbein dazu. Lasse dies alles mit der Gerste kochen, um eine dicke Brühe zu erhalten. Füge frischen Koriander, mit Salz zusammen gestampft, hinzu und lasse es wieder aufkochen. Wenn alles gut gekocht hat, entferne das Dillbündel und gieße die dicke Gerstensuppe in einen anderen Topf, wobei du darauf achten mußt, daß sie nicht anbrennt. Rühre sie gut durch und passiere sie durch ein Sieb über das Eisbein. Stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel, etwas getrocknetes Flohkraut, Kümmel und getrockneten Sesel. Befeuchte die Mischung mit Honig, Essig, *defrutum* und *liquamen* und gieße sie in den Topf, so viel, daß das Eisbein genügend bedeckt ist. Lasse das Gericht bei kleinem Feuer kochen.

Der lateinische Text ist an einigen Stellen korrupt. Die Übersetzung folgt im wesentlichen den neuen Vorschlägen von André. – Für diese dicke Suppe nimmt man am besten Perlgerste oder Gerstengrütze. Durch das Einweichen und Zerstampfen und das ziemlich lange Kochen entsteht ein glatter Brei, der nicht mehr körnig sein darf. – «Eisbein»: *colofium*, *colofium acro*, in anderen Texten als *acocolofium* überliefert, entspricht sehr wahrscheinlich dem Teil des Schweinebeins, der in Deutschland als Eisbein verwendet wird.

VORSPEISEN

176 Vorspeise von Gemüse *Gustum de holeribus*

Schmore Zwiebeln in *liquamen*, Öl und Wein. Wenn sie gar sind, gib Schweineleber und zerschnittene Hühnerbeine und -flügel dazu. Lasse alles zusammen nochmals kochen. Wenn es gar ist, zerstampfe im Mörser Pfeffer und Liebstöckel, befeuchte dies mit *liquamen*, gieße Wein hinzu und *passum* zum Süßen sowie etwas von der Zwiebelbrühe. Gieße dies alles über die Zwiebeln. Sowie die Mischung wieder kocht, dicke sie mit *amulum* an.

«Zwiebeln»: der lateinische Text nennt *bulbi*, d. h. nicht unsere Zwiebeln, sondern Blumenzwiebeln. Beliebte waren in der Antike Zwiebeln von Gladiolen und Asphodel. Die letzteren scheinen auch noch in neuerer Zeit in

entlegenen griechischen Dörfern gegessen worden zu sein. Wir haben bei unseren Experimenten Blumenzwiebeln gekocht, fanden aber, daß die Arten, die wir in Europa haben, für unseren Geschmack ungenießbar sind. Dann haben wir das vorliegende Rezept mit großen spanischen Zwiebeln gekocht und fanden es ausgezeichnet; wir kochten die Zwiebeln in ziemlich viel Wein, und als Ersatz für *passum* diente ein großes Glas sehr süßer Wein. Für 4–5 Personen muß man etwa 5–6 große Zwiebeln, Beine und Flügel von einem Huhn und etwa 250 g Schweineleber rechnen.

177 Gefüllte Zucchini *Gustum de cucurbitis farsilibus*

Schneide sorgfältig rechteckige Stücke aus den Seiten der Zucchini, höhle sie aus und lege sie in kaltes Wasser. Dann bereite die folgende Füllung: zerstampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, befeuchte dies mit *liquamen*, hacke gekochtes Hirn, schlage rohe Eier und verarbeite das Ganze zu einer glatten Masse. Inzwischen koche die Zucchini an, fülle sie dann mit der beschriebenen Mischung, verschließe sie mit den ausgeschnittenen Stücken und binde sie (wie Rouladen) zusammen. Koche sie gar und brate sie dann ein wenig. Darauf bereite das folgende *oenogarum*: Stampfe im Mörser Pfeffer und Liebstöckel, gieße Wein und *liquamen* dazu und schmecke mit *passum* ab, gib ein wenig Öl in einen Topf und bringe die Sauce zum Kochen. Wenn sie kocht, binde sie mit *amulum* und gieße sie über die gebratenen Zucchini. Bestreue das Gericht mit Pfeffer und serviere.

Für dieses Gericht nimmt man am besten mittelgroße bis große Zucchini, also nicht die ganz zarten. Für die Füllung reichen 2–3 halbe Kalbshirne auf 6 größere Zucchini. 1–2 Eier genügen zum Binden. Für die Sauce nimmt man am besten Weißwein, und zwar reichlich, da der Wein die einzige Flüssigkeit in dem Rezept ist. Wichtig ist, daß die Zucchini vor dem Füllen wirklich nur angekocht werden, d. h. höchstens 5 Minuten, weil sie sonst zerfallen.

178 Vorspeise von Aprikosen *Gustum de praecoquis*

Nimm kleine, feste Aprikosen, reinige sie, entsteine sie und lege sie in kaltes Wasser. Dann gib sie in eine Pfanne. Zerstampfe Pfeffer und

getrocknete Minze, feuchte dies mit *liquamen* an, füge Honig, *passum*, Wein und Essig hinzu. Gieße dies über die Aprikosen in die Pfanne, gib ein wenig Öl dazu und lasse es über kleinem Feuer schmoren. Wenn es kocht, binde es mit *amulum*. Bestreue mit Pfeffer und serviere.

FÜNFTES BUCH

HÜLSENFRÜCHTE UND GRÜTZE

DICKE SUPPEN

179 Suppe à la Julianus *Pultes Iulianae*

Weiche groben Grieß oder Grütze (*alica*) in Wasser ein; dann bringe dies zum Kochen. Wenn es kocht, füge Öl hinzu, und wenn es dick wird, rühre es glatt. Nimm zwei gekochte Hirne und 250 g gehacktes Fleisch – gehackt wie für Prikadellen –, hacke und mische dies zusammen und gib es in einen Topf. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Fenchelkörner, gieße *liquamen* und etwas Wein dazu und gib dies in den Topf mit dem Hirn und dem gehackten Fleisch. Wenn es gar ist, verdünne es mit etwas Fleischbrühe. Vermische dann die Grütze mit dieser Hirn- und Fleischmischung, indem du die letztere löffelweise nach und nach in die Grütze einrührst, bis das Ganze eine glatte, dicke Suppe wird.

Das Gericht ist vielleicht nach einem Kaiser benannt, entweder nach Didius Julianus (193 n. Chr.) oder nach Julianus Apostata (360–363 n. Chr.): beide hatten den Ruf, einfache Kost zu bevorzugen.

LINSEN

183 Linsen mit Muscheln *Lenticula ex sfondylis*

Nimm einen sauberen Topf (und koche die Linsen darin). Zerstampfe im Mörser Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Minze, Raute und Flohkraut; befeuchte die Mischung mit Essig; füge Honig, *liquamen* und *defrutum* hinzu, schmecke mit Essig ab und

gieße dies in den Topf. Dann faschiere gekochte Muscheln, (gib sie in den Topf) und lasse das Ganze aufkochen. Wenn es kocht, binde es. Serviere das Gericht in einem *boletar* und gieße bestes Öl darüber.

Hier wie in den folgenden Rezepten erscheinen die Linsen nur im Titel: es ist selbstverständlich, daß die Linsen gekocht und dann mit den beschriebenen Zutaten vermischt werden. – Über die Muscheln, *sfonyli*, vgl. das Register. Gegen André bin ich nach wie vor der Meinung, daß hier Muscheln gemeint sind. Wir haben das Gericht mit Artischockenböden gar nicht versucht, da die Kombination vom kulinarischen Gesichtspunkt her zu unwahrscheinlich ist. Mit Muscheln ist das Gericht zu empfehlen. Das Mengenverhältnis von Linsen und Muscheln ist schwer festzulegen, da es ganz vom persönlichen Geschmack abhängt: es handelt sich um ein Linsenmus, und die Konsistenz verändert sich nicht grundlegend, wenn man mehr oder weniger Muscheln im Verhältnis zu den Linsen nimmt.

184 Linsen mit Kastanien *Lenticulum de castaneis*

(Koche die Linsen.) Nimm einen neuen Topf und gib die sorgfältig gereinigten Kastanien hinein. Füge Wasser und etwas Natron hinzu. Lasse dies kochen. Während die Kastanien kochen, zerstampfe im Mörser Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Minze, Raute, Laserwurzel und Flohkraut. Befeuchte die Mischung mit Essig, Honig und *liquamen*, schmecke mit Essig ab und gieße sie über die Kastanien, wenn sie gar sind. Füge Öl hinzu und lasse das Ganze aufkochen. Rühre kräftig um. (Mische die Kastanien mit den Linsen.) Probiere: wenn noch etwas fehlt, füge es zu. Serviere in einem *boletar* und gieße bestes Öl darüber.

Dies ist ein ausgezeichnetes Gericht. Für etwa 4–5 Personen genügen etwa 375 g Linsen und 250 g geschälte Kastanien. Die Kastanien müssen, ehe man sie mit den Linsen mischt, zu einem Püree gerührt werden. Das lateinische Wort, das dafür gebraucht wird (*tutunclabis*) deutet auf einen Rührlöffel oder Rührstab (vielleicht unseren Rührbesen); das seltene Wort ist in den Handschriften mit der Glosse erläutert: «wie man im Mörser stampft».

186 Erbsen *Pisa*

Koche die Erbsen, schäume sie ab. Dann füge Lauch, Koriander und Kümmel dazu. Stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*careum*), Dill und grünes Basilikum; feuchte die Mischung mit *liquamen* an, schmecke mit Wein und *liquamen* ab, (gieße sie zu den Erbsen) und lasse das Ganze aufkochen. Wenn es kocht, rühre um. Wenn noch etwas fehlt, gib es dazu und trage auf.

187 Erbsenauflauf *Pisam farsilem*

Koche die Erbsen. Füge Öl dazu. Nimm Bauchlappen (Schweinebauch) und gib ihn zusammen mit *liquamen*, ganzen Lauchstangen und frischem Koriander in einen Topf. Setze dies aufs Feuer und lasse kochen. Schneide kleine Würfel aus gehacktem Fleisch und koche sie zusammen mit Drosseln, kleinen Vögeln oder aufgeschnittenem Huhn; koche halbgares Hirn in der Brühe. Grille lukianische Würstchen, koche einen Vorderschinken, koche Lauch in Wasser und röste 450 g Pinienkerne. Stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel, Origanum und Ingwer, gieße Brühe von dem Schweinebauch darüber und rühre dies glatt. Nimm eine Auflaufschüssel (*angularis*), die sich stürzen läßt, und lege sie mit *omentum* aus. Fette sie mit Öl. Streue Pinienkerne hinein und lege eine Schicht Erbsen darüber, so daß der Boden der Schüssel bedeckt ist. Darüber gib das Fleisch von dem Vorderschinken, den Lauch und die in Scheiben geschnittenen lukianischen Würstchen, darüber wieder eine Schicht Erbsen. Ebenso fülle die übrigen Zutaten ein, schichtweise mit den Erbsen abwechselnd, bis die Schüssel voll ist und so, daß die oberste Schicht von Erbsen gebildet wird. Koche dies im Backofen oder auf kleinem Feuer, bis es steif wird. Lasse Eier hart kochen, entferne die Dotter und stampfe das Eiweiß im Mörser zusammen mit weißem Pfeffer, Pinienkernen, Honig, Weißwein und etwas *liquamen*, gib dies in einen Topf und lasse es kochen. Wenn es gekocht hat,

stürze den Erbsenauflauf auf eine flache Schale (*lanx*) und gieße die Sauce darüber. Diese Sauce nennt man weiße Sauce.

Dies Gericht erfordert eine Menge Arbeit und ist etwas kompliziert, aber es lohnt den Versuch. Für 6 Personen wäre ein ganzer Vorderschinken zu groß, und auch ein ganzes Pfund (etwa 450 g) Pinienkerne erscheint zu viel. Wir schlagen folgende Mengen vor: $\frac{1}{2}$ kg Erbsen (am besten geschält), etwa $\frac{1}{2}$ kg Bauchlappen, etwa $\frac{1}{2}$ kg oder etwas mehr Vorderschinken, 1 kleines Huhn, 1 Hirn (vom Kalb, Schwein oder Schaf), 1 Lauchstange zum Kochen mit dem Bauchlappen, 2 Lauchstangen für den Auflauf, etwa 250 g Gehacktes, 250 g Schweinswürstchen (statt der lukanischen Würstchen), etwa 100 g Pinienkerne. Die Mengen für die Sauce: 6 Eiweiß, etwa 100 g Pinienkerne, 1 kleines Glas Weißwein (d. h. genug, um die Sauce dickflüssig werden zu lassen), Pfeffer, Honig und Salz (statt *liquamen*) nach Geschmack. Als *angularis* kann man eine große feuerfeste Form oder auch eine tiefe Backform nehmen, und statt *omentum* zum Auslegen Stanniolpapier oder Ähnliches. Es ist ratsam, bei jeder Schicht etwas von der Fleischbrühe dazuzugießen, da das Ganze sonst zu trocken wird. Die «weiße Sauce» läßt sich natürlich am einfachsten in einem elektrischen Mixer machen, wobei es sich empfiehlt, die Pinienkerne über Nacht einweichen zu lassen, so wie es bei Rezept Nr. 329 empfohlen wird.

190 Erbsen oder Bohnen à la Vitellius *Pisam Vitellianam sive fabam*

Koche die Erbsen (oder Bohnen) und rühre sie zu einem glatten Püree. Zerstampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Ingwer und gib Dotter von hartgekochten Eiern, 85 g Honig, *liquamen*, Wein und Essig über die Gewürze. Fülle all dies samt den gestampften Gewürzen in einen Topf, füge Öl hinzu und bringe es zum Kochen. Würze die Erbsen (oder Bohnen) mit dieser Sauce. Rühre sie glatt, falls sich Klümpchen gebildet haben. Füge Honig hinzu und serviere.

Die Menge der Zutaten für die Sauce hängt natürlich von der Menge der Erbsen oder Bohnen ab. Die Menge von etwa 85 g Honig für die Sauce deutet auf eine größere Menge Hülsenfrüchte. Es empfiehlt sich, die Honigmenge dem eigenen Geschmack anzupassen, wobei zu bedenken ist, daß ein süß-saurer Effekt beabsichtigt ist. – Vitellius ist einer der Kaiser von 69 n. Chr.

194 Erbsen oder Bohnen à la Vitellius *Pisam sive fabam Vitellianam*

Koche die Erbsen oder Bohnen; schäume sie ab. Füge Lauch, Koriander und Malvenblüten hinzu. Während dies weiterkocht, zerstampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Fenchelsamen, befeuchte die Mischung mit *liquamen* und Wein und gib sie (zu den Erbsen oder Bohnen) in den Topf. Nach dem Aufkochen rühre um. Gieße bestes Öl darüber und serviere.

CONCHICLA

195 Conchicla mit Bohnen *Conchiclam cum faba*

Koche die Bohnen. Stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel und frischen Koriander, befeuchte die Mischung mit *liquamen* und schmecke mit Wein und *liquamen* ab. Gieße sie (über die Bohnen) in den Topf, füge Öl hinzu. Lasse dies über kleinem Feuer kochen und serviere.

Zu dem Wort *conchicla* vgl. das Register.

196 Conchicla à la Apicius *Conchiclam Apicianam*

Nimm einen sauberen irdenen Kochtopf (*Cumana*) und koche Erbsen darin. Füge in Scheiben geschnittene lukanische Würstchen, kleine Klößchen aus Schweinefleisch, verschiedenes aufgeschnittenes Fleisch und Vorderschinken hinzu. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Dill, Zwiebel und frischen Koriander, befeuchte die Mischung mit *liquamen* und schmecke sie mit Wein und *liquamen* ab. Gib dies (zu den Erbsen) in den Topf und füge Öl hinzu; stich (mit einem spitzen Instrument) überall (in die Erbsen und das Fleisch) hinein, so daß das Öl eindringen kann. Koche auf kleinem Feuer und serviere.

Statt lukanischer Würstchen kann man Schweinswürstchen nehmen. Bei den anderen Fleischzutaten handelt es sich vielleicht nur um Vorderschinken,

wenn man statt des überlieferten Textes *pulpas petasonem* mit Schuch und André *pulpas petasonis* liest. Jedenfalls ist anzunehmen, daß das Fleisch bereits gekocht ist.

198 *Conchicla à la Commodus* *Conchicla Commodiana*

Koche Erbsen, schäume sie ab. Dann stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Dill und Zwiebel, befeuchte die Mischung mit *liquamen* und schmecke sie mit Wein und *liquamen* ab. Gib sie (zu den Erbsen) in den Topf, so daß die Würze völlig aufgesogen wird. Dann nimm 4 Eier auf $\frac{1}{2}$ l Erbsenbrühe, schlage sie, gib das Ganze in einen irdenen Topf (*Cumana*), lasse es über kleinem Feuer steif werden und serviere.

Mit Commodus muß der Kaiser (180–192 n. Chr.) gemeint sein. Man kann dieses Gericht auch als Auflauf oder Soufflé im Backofen fertigkochen.

199 *Conchicla auf andere Art*

(Koche Erbsen.) Schneide ein Huhn in kleine Stücke und lasse es in *liquamen*, Öl und Wein schmoren. Füge zu diesem Huhn gehackte Zwiebel, gehackten Koriander und abgehäutetes Hirn hinzu. Wenn es gar ist, nimm die Hühnerstücke heraus und entferne die Knochen. Dann hacke eine Zwiebel und Koriander fein und passiere darüber die gekochten, noch nicht gewürzten Erbsen. Nimm einen Topf (*conchiclar*) von passender Größe und gib alle Zutaten hinein. Dann stampfe Pfeffer und Kümmel und befeuchte dies mit etwas von der Hühnerbrühe. Daneben schlage im Mörser 2 Eier auf und mische sie mit den Gewürzen. (Gib diese Mischung zu den Erbsen und dem Huhn.) Garniere mit ganzen gekochten Erbsen, über die du etwas von der noch übrigen Hühnerbrühe gegossen hast, oder mit Pinienkernen. Laß das Ganze auf kleinem Feuer kochen und serviere.

Auch dieses Gericht könnte man, wie das vorige, im Backofen fertigkochen. Der lateinische Text ist in der zweiten Hälfte nicht ganz klar, die gegebene Interpretation ist aber ein empfehlenswertes Gericht. Für ein mittelgroßes Huhn genügen etwa 450 g Erbsen. Hier sollte man aber ungeschälte nehmen, da man zum Garnieren mindestens eine Handvoll aufbewahren muß, ehe

man den Rest zu Püree macht. Die Hirnmenge bemißt man nach dem persönlichen Geschmack. Eine Hirnhälfte (vom Kalb, Schaf oder Schwein) dürfte genügen.

200 Huhn oder Spanferkel mit Conchicla gefüllt *Conchiclatus pullus vel porcellus*

Beine ein Huhn von der Brust her aus und binde die Beine zusammen, indem du sie ausstreckst. Dann bereite die Füllung: Nimm gekochte Erbsen, Hirn, lukanische Würstchen und andere geeignete Dinge. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Origanum und Ingwer, befeuchte die Mischung mit *liquamen* und schmecke mit *passum* und Wein ab. Lasse dies kochen; wenn es genügend gekocht hat, gib es nach und nach zu der Füllung. Ist diese fertig, gib sie schichtweise in das Huhn, hülle dies in *omentum*, lege es in eine Kasserolle (*operculum*) und lasse es langsam in der Röhre backen. Trage auf.

Ein guter Geflügelspezialist kann ein Huhn auf die angegebene Weise ausbeinen. Statt des *omentum* nimmt man am besten Stanniolpapier. Bei geringer Hitze muß das Huhn mindestens 2 Stunden backen. *

GRÜNE BOHNEN UND BOHNEN AUS BAIAB

203 Grüne Bohnen *Fabaciae virides*

Grüne Bohnen serviert man gekocht mit *liquamen*, Öl, frischem Koriander, Kümmel und gehacktem Lauch.

205 Auf andere Art

Man serviert die Bohnen (gekocht) mit gemahlenen Senfkörnern, Honig, Pinienkernen, Raute, Kümmel und Essig.

206 Bohnen von Baiæ *Baianas*

Koche die Bohnen und schneide sie fein. Serviere sie mit Raute, grünem Sellerie, Lauch, Essig, Öl, *liquamen* und etwas *caroenum* oder *passum*.

Die Bohnen dieser Rezepte sind offenbar unseren Stangen- oder Strauchbohnen ähnlich. In allen Fällen scheint es sich um eine Art Bohnensalat zu handeln. Da nur die Bohnen von Baiae zerschnitten werden sollen, handelt es sich bei diesen wohl um eine längere Sorte. Im übrigen kann man auch bei den anderen Rezepten annehmen, daß die Bohnen je nach der Größe ganz oder zerschnitten serviert wurden.

SECHSTES BUCH

GEFLÜGEL

SAUCEN FÜR STRAUSS

210 Sauce für gekochten Strauß *In struthione elixo*

Nimm Pfeffer, Minze, gerösteten Kümmel, Selleriesamen, Datteln (*dactylus*) oder Jerichodatteln (*caryota*), Honig, Essig, *passum*, *liquamen* und ein wenig Öl und lasse dies in einem Topf kochen. Binde mit *amulum*. Gieße die Sauce auf der Servierplatte (*lanx*) über den tranchierten Strauß und streue Pfeffer darüber. Wenn du den Strauß aber in der Sauce kochen willst, füge Grütze oder Grieß (*alica*) hinzu.

Wir können natürlich heute in Europa keine Strauße kochen. Die Saucen lassen sich aber auch für anderes Geflügel verwenden. Im übrigen gehörten Strauße auch für die Römer nicht zu den alltäglichen Gerichten. André merkt an, daß ein Straußengericht sonst nur noch in den phantastischen Gelagen des Kaisers Elagabal in der «Historia Augusta» vorkommt, einem Text, der etwa gleichzeitig mit unserer Fassung des Kochbuches entstanden ist. Vielleicht besteht hier ein unmittelbarer Zusammenhang.

KRANICH, ENTE, TURTELTAUBE, HOLZTAUBE, TAUBE UND VERSCHIEDENE ANDERE VÖGEL

214 Kranich oder Ente mit Rüben *Gruem vel anatem ex rapis*

Wasche und dressiere den Vogel und koche ihn in einem großen Topf in Wasser mit Salz und Dill halbgar. Koche die Rüben, um ihnen die Herbheit zu nehmen. Nimm den Vogel aus dem Topf, wasche ihn nochmals und lege ihn in eine Kasserolle mit Öl und

liquamen und einem Bündel von Lauch und Koriander. Gib eine gewaschene, feingehackte (ungekochte) Rübe dazu und lasse das Ganze schmoren. Nach einer Weile gieße *defrutum* hinzu, um Farbe zu geben. Bereite folgende Sauce: Pfeffer, Kümmel, Koriander, Laserwurzel; gib Essig und ein wenig von der Brühe hinzu, gieße dies über die Ente und lasse es aufkochen. Wenn es kocht, binde mit *amulum* und gib das Ganze über die Rüben. Bestreue das Gericht mit Pfeffer und serviere.

Dieses Rezept läßt sich mit dem modernen «*canard aux navets*» vergleichen, und zwar mit einer Version, die von E. David, French Country Cooking, S. 138, beschrieben wird. Die Ente wird in dem modernen Rezept nicht angeköcht, sondern gleich geschmort, und zwar mit Speck, Zwiebeln, Möhren und einer Stange Sellerie; aber auch dort wird nach etwa 10–15 Minuten Wein und etwas Brühe zugegeben; desgleichen werden die Rüben getrennt gekocht. Guégan, der bereits auf «*canard aux navets*» hinwies, dachte an eine Art dieses Gerichtes, bei der die Rüben mit der Ente zusammen gekocht werden, und gab eine entsprechende falsche Übersetzung. André, der den Vergleich mit «*canard aux navets*» ablehnt, ist dennoch in seiner Interpretation und auch in der Übersetzung von Details unserer englischen Übersetzung gefolgt. – Das Gericht ist zu empfehlen. Da die Rüben erst im letzten Augenblick zugefügt werden und daher den Geschmack der Ente – mit der zusammen ja nur eine einzige Rübe geschmort wird – nicht mitbestimmen können, kann man eine beliebige Menge Rüben nehmen.

216 Sauce für gebratenen Kranich oder Ente *Gruem vel anatem assam*

Brate den Vogel und übergieße ihn mit folgender Sauce: Stampfe Pfeffer, Liebstöckel und Origanum mit *liquamen*, Honig, etwas Essig und Öl. Lasse dies gut kochen. Gib *amulum* (zum Binden) hinzu und auf die Sauce Scheiben von gekochten Gurken oder Taros und koche sie auf. Wenn vorhanden, koche auch Schweinspfoten und Hühnerleber. Bestreue das Gericht in der Servierschüssel (*boletar*) mit Pfeffer und serviere.

Taro: vgl. Nr. 322.

217 Sauce für gekochten Kranich oder Ente *In grue vel anate elixa*

Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Raute oder Koriander, Minze, Jerichodattel (*caryota*), Honig, Essig, *liquamen*, *defrutum* und Senf. Du kannst dieselbe Sauce machen, auch wenn du den Vogel in der Kasserolle brätst (oder: du kannst den Vogel auch in dieser Sauce in der Kasserolle schmoren).

SAUCEN FÜR GESOTTENES REBHUHN, HASELHUHN
ODER TURTELTAUBE

218 Kalte Sauce

Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Minze, Myrtenbeeren oder Rosinen, Honig, Wein, Essig, *liquamen* und Öl. Serviere dies als kalte Sauce.

219 Rebhuhn

Koche das Rebhuhn mit den Federn und rupfe es, solange es noch naß ist. Wenn der Vogel frisch getötet ist, kann man ihn in einer Sauce kochen, ohne daß er zäh wird; wenn er schon einige Tage alt ist, muß man ihn (erst) in Wasser sieden.

220 Sauce für Rebhuhn, Haselhuhn oder Turteltaube *In perdice et attagena et in turture*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Minze, Rautensamen, *liquamen*, Wein und Öl. Lasse dies warm werden.

SAUCEN FÜR VERSCHIEDENE VÖGEL

Mit Ausnahme von Nr. 229 geben die Rezepte dieses Kapitels nicht an, für welche Vögel die Saucen bestimmt sind. André (zu Nr. 225) nimmt an, es

handle sich in der Hauptsache um Singvögel. Das ist möglich, aber nicht sicher; Nr. 229 ist für eine Gans gedacht. Jedenfalls kann man die folgenden Saucen zu den heute in Mitteleuropa erhältlichen Vögeln servieren.

225 Sauce für verschiedene Vögel *Ius in diversis avibus*

Nimm Pfeffer, gerösteten Kümmel, Liebstöckel, Minze, entkernte Rosinen oder Damaszenerpflaumen, ein wenig Honig. Mische mit Myrtenwein, Essig, *liquamen* und Öl. Laß dies heiß werden und rühre mit (einem Bündel von) Sellerie und Bohnenkraut um.

Rezepte für Myrtenwein finden sich bei Cato d. Ä. (*De agricultura* 125) und Plinius (*Naturalis historia* 14, 104; 15, 123). Vgl. dazu André in seiner Plinius-Ausgabe (Collection Budé) zu der ersten Stelle.

226 Auf andere Art

Befeuchte Pfeffer, Petersilie, Liebstöckel, trockene Minze, wilden Safran mit Wein, füge Haselnüsse oder geröstete Mandeln und etwas Honig mit Wein und Essig hinzu und schmecke mit *liquamen* ab. Gib dies in einen Topf (*pultarius*), gieße Öl darüber und lasse es heiß werden. Rühre mit einem Bündel von Sellerie und Katzenminze um. Mache Einschnitte in die Vögel und gieße die Sauce darüber.

227 Weiße Sauce für einen gekochten Vogel *Ius candidum in avem elixam*

Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Selleriesamen, Haselnüsse oder geröstete Mandeln oder geschälte Walnüsse, etwas Honig, *liquamen*, Essig und Öl.

«Weiße» Sauce: dies entspricht nicht der modernen weißen Sauce. Die Nüsse, die natürlich gemahlen zu denken sind, ebenso wie die anderen Zutaten hier und in den übrigen Rezepten dieses Kapitels, machen die Sauce zumindest hell, wenn auch nicht ganz weiß. Man muß verhältnismäßig viele Nüsse nehmen. Vermutlich soll diese Sauce kalt serviert werden. Die Sauce erinnert an «Tscherkessisches Huhn», eines der vorzüglichsten türkischen Geflügelgerichte.

228 Grüne Sauce für Vögel *Ius viride in avibus*

Pfeffer, Kümmel (*careum*), indische Narde, Kümmel (*cuminum*), Lorbeerblatt (*folium*), alle Arten von grünen Kräutern, Datteln, Honig, Essig, etwas Wein, *liquamen* und Öl.

229 Weiße Sauce für gekochte Gans *Ius candidum in anseris elixio*

Nimm Pfeffer, Kümmel (*careum*, *cuminum*), Selleriesamen, Thymian, Zwiebel, Laserwurzel, geröstete Pinienkerne, Honig, Essig, *liquamen* und Öl.

Hier sind es die Pinienkerne, die der Sauce eine helle Farbe geben, wenn man sie in genügender Menge verwendet.

FLAMINGO

232 Flamingo *In phoenicoptero*

Rupfe den Flamingo, wasche und dressiere ihn und lege ihn in einen Topf. Füge Wasser, Salz, Dill und etwas Essig hinzu. Wenn er halb gar ist, mache ein Bündel aus Lauch und Koriander und lasse es mitkochen. Kurz vor dem Garwerden gieße *defrutum* hinzu, um Farbe zu geben. Gib Pfeffer, Kümmel, Koriander, Laserwurzel, Minze und Raute in den Mörser; stampfe; befeuchte mit Essig, gib Jerichodatteln (*caryota*) dazu und gieße etwas von der Brühe darüber. Gib dies in denselben Topf, dicke mit *amulum* an. (Lege den Vogel auf eine Platte), gieße die Sauce darüber und serviere. Dasselbe Rezept kann auch für einen Papagei verwendet werden.

Dieses Rezept ist hier nur des historischen Interesses wegen aufgenommen worden. Zu der Zeit, in der die uns überlieferte Fassung des Kochbuchs redigiert wurde, galten Flamingo- und Papageiengerichte als ein ausgesprochener Luxus: sie kommen in der gleichzeitig entstandenen «Historia Augusta» unter den erfundenen Schlemmereien des Kaisers Elagabal vor.

235 Heiße gekochte Gans mit kalter Sauce à la Apicius*Anserem elixum calidum ex iure frigido Apiciano*

Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Koriandersamen, Minze und Raute im Mörser, befeuchte mit *liquamen* und etwas Öl und rühre gut durch. Trockne die heiße gekochte Gans mit einem sauberen Tuch, gieße die Sauce darüber und serviere.

HUHN

236 Kalte, ungekochte Sauce für gekochtes Huhn *In pullo elixio ius crudum*

Zerstampfe im Mörser Dillsamen, getrocknete Minze, Laserwurzel; befeuchte mit Essig, füge Jerichodatteln (*caryota*) hinzu, gieße *liquamen* und etwas Senf darüber, mische mit Öl und *defrutum* und serviere so.

237 Huhn, auf andere Art *Pullum*

Mische die Dillsauce (Nr. 236) mit etwas Honig und *liquamen*. Nimm das gekochte Huhn aus dem Topf, trockne es mit einem sauberen Tuch ab, mache Einschnitte in die Haut und gieße Sauce in diese hinein, so daß die Sauce einziehen kann. Wenn die Sauce eingezogen ist, brate das Huhn und bestreiche es mit einem Federbüschel mit seinem eigenen Saft. Bestreue mit Pfeffer und serviere.

238 Huhn, auf parthische Art *Pullum Parthicum*

Öffne das Huhn am hinteren Ende und dressiere es auf einem Brett. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel und etwas Kümmel (*careum*), befeuchte mit *liquamen* und mische mit Wein. Lege das Huhn in einen irdenen Topf (*Cumana*) und gieße die Sauce darüber. Löse etwas frischen

Laser in lauwarmem Wasser auf, übergieße das Huhn damit und lasse es schmoren. Bestreue es mit Pfeffer und serviere.

Wie André bemerkt, scheint sich die Bezeichnung «auf parthische Art» nur auf den Gebrauch von frischem Laser (*laser vivum*) zu beziehen, wobei *laser* als *laser Parthicum* aufzufassen ist (vgl. aber Nr. 240). André interpretiert *vivum* als «le suc encore mou de la Ferula Asa foetida L.».

240 Huhn, auf numidische Art *Pullum Numidicum*

Richte das Huhn zu, koche es, nimm es aus dem Wasser, bestreue es mit Laser und Pfeffer und brate es. Stampfe Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Laserwurzel, Raute, Jerichodatteln (*caryota*), Pinienkerne; gieße Essig, Honig, *liquamen* und Öl dazu, rühre durch. Wenn es kocht, dicke mit *amulum* an, gieße die Sauce über das Huhn, bestreue es mit Pfeffer und serviere.

«Auf numidische Art»: wenn man dieses Rezept mit den anderen vergleicht, kann man schwer verstehen, was «numidisch» daran sein könnte; nicht einmal unter den Zutaten befindet sich eine, die speziell numidisch wäre. Vielleicht sind solche Beinamen (wie eventuell auch das «parthisch» in Nr. 238) aus dem Bedürfnis entstanden, ein Gericht durch einen fremden Namen attraktiver zu machen. Dafür gibt es auf unseren modernen Speisekarten zahlreiche Parallelen.

243 Gekochtes Huhn *Pullum elixum ex iure suo*

Stampfe Pfeffer, Kümmel, etwas Thymian, Fenchelsamen, Minze, Raute, Laserwurzel; befeuchte mit Essig, füge Jerichodatteln (*caryota*) hinzu und stampfe nochmals. Mische mit Honig, *liquamen* und Öl. Gieße diese Sauce über das kalte und abgetrocknete Huhn und serviere.

Ex iure suo müßte eigentlich «im eigenen Saft» heißen. Da aber *elixare* immer «in Wasser kochen» bedeutet, muß es sich hier um ein in Wasser gekochtes Huhn handeln. Die Sauce ist offenbar kalt und ungekocht. Wenn man das Huhn vor dem Servieren zerteilt und die Knochen entfernt, erhält man eine Art Hühnersalat.

247 Huhn à la Varius *Pullus Varianus*

Schmore das Huhn in *liquamen*, Öl und Wein mit einem Bündel von Lauch, Koriander und Bohnenkraut. Wenn es gar ist, stampfe Pfeffer und etwa 90 g Pinienkerne, gieße etwas von der Hühnerbrühe dazu, nachdem du das Bündel entfernt hast, und mische mit Milch. Gieße den Inhalt des Mörsers über das Huhn, bringe zum Kochen. Binde mit zerstampftem (hartgekochtem) Eiweiß. Richte das Huhn auf einer Platte (*lanx*) an und gieße die Sauce darüber. Diese Sauce wird «weiße Sauce» genannt.

In der hier gegebenen Übersetzung folge ich der Textherstellung und Interpretation von André, die sicherlich richtiger ist als die unserer englischen Ausgabe. Gegen André halte ich aber im Titel des Rezeptes an der Emendation von Humelberg fest. Die Handschriftenüberlieferung gibt «*Vardanus*», das sich von keinem bekannten Namen ableiten läßt. André zitiert unter Berufung auf H. G. Pflaum einen M. Vitruvius Vardanus, und erschließt aus diesem Cognomen die Existenz eines *nomen* «*Varda*» oder «*Vardus*» – beides ist nicht belegt. Aus dem Cognomen «*Vardanus*» ließe sich nur ein Adjektiv «*Vardanianus*» ableiten, das aber nicht in den Handschriften vorkommt. So bleibt Humelbergs Vorschlag «*Varianus*», der von allen späteren Editoren des Apicius angenommen wurde, vorläufig bestehen. Die weitere Folgerung, daß «*Varianus*» sich auf Elagabal, dessen eigentlicher Name Varius Avitus Bassianus war, bezieht, ist natürlich nicht zwingend, hat aber doch viel für sich, da sich auch sonst Parallelen zwischen dem uns vorliegenden Text des Apicius und der «*Vita Heliogabali*» der «*Historia Augusta*» feststellen lassen (vgl. z. B. Nr. 210, 232).

248 Huhn à la Fronto *Pullum Frontonianum*

Brate das Huhn an, würze es mit einer Mischung von *liquamen* und Öl sowie mit einem Bündel von Dill, Lauch, Bohnenkraut und frischem Koriander und lasse es darin schmoren. Wenn das Huhn gar ist, nimm es heraus, lege es auf eine Platte (*lanx*), gieße *defrutum* darüber, bestreue es mit Pfeffer und serviere.

Das Rezept ist sehr empfehlenswert, auch wenn kein frischer Koriander zur Verfügung steht. Man könnte statt dessen beispielsweise Zitronenmelisse verwenden. – Fronto: wir wissen nicht, wer gemeint ist. Ein Mann dieses Namens wird in den «*Geoponica*» als Verfasser landwirtschaftlicher Werke

erwähnt; Brandt (S. 92) hält es für möglich, daß es sich um diesen Mann handelt. Sicher ist das nicht.

249 Huhn in Milch- und Mehlsauce *Pullus tractogalatus*

Schmore das Huhn in *liquamen* und Öl mit einem Bündel von frischem Koriander und frischen Zwiebeln. Wenn es gar ist, nimm es aus der Brühe heraus und gieße Milch, etwas Salz, Honig und ganz wenig Wasser in einen neuen Topf. Lasse auf kleinem Feuer warm werden. Rühre Mehl an und gib es nach und nach hinzu, unter ständigem Umrühren, um das Anbrennen zu verhindern. Lege das Huhn ganz oder zerteilt hinein und gib dann das Ganze in eine Schüssel (*lanx*). Gieße die folgende Sauce darüber: Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Honig, etwas *defrutum* und etwas von der Hühnerbrühe, rühre gut um. Bringe es in einem kleinen Topf zum Kochen. Wenn es kocht, binde mit *amulum* und serviere.

Es empfiehlt sich, die Milch- und Mehlsauce verhältnismäßig dick zu machen und das Huhn zerteilt hineinzugeben. Die andere Sauce kann dann etwas flüssiger sein. Das Ganze wird eine Art Hühnerragout.

250 Gefülltes Huhn *Pullus farsilis*

Nimm das Huhn – so wie bei «Huhn in *liquamen*» – vom Hals heraus. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Ingwer, gehacktes Fleisch, gekochte Grütze oder Grieß (*alica*) und in Fleischbrühe gekochtes Hirn, schlage Eier auf und verarbeite das Ganze zu einer glatten Masse. Schmecke mit *liquamen* ab und füge einige Pfefferkörner und reichlich Pinienkerne hinzu. Mit dieser Mischung fülle das Huhn (oder auch ein Spanferkel), aber so, daß ein wenig Platz bleibt. Dieselbe Füllung kann man auch für einen Kapaun benutzen. Vor dem Kochen muß der Vogel ausgebeint werden.

«Huhn in *liquamen*» kommt in unserer Rezeptsammlung nicht vor, wohl aber «Spanferkel in *liquamen*» (Nr. 369). «Fülle das Huhn (oder auch ein Spanferkel)»: der Zusatz ist offenbar, wie André bemerkt hat, eine Leser-anmerkung; «gefülltes Spanferkel» kommt in unserem Kochbuch vor (Nr. 367), und die Füllung ist ganz ähnlich. – Das Rezept ist sehr zu empfehlen;

es ist nicht so mühsam zu bereiten, wie es scheint. Der letzte Satz bezieht sich unserer Meinung nach auf das ganze Rezept und nicht nur, wie André anzunehmen scheint, auf den Kapaun. Man muß den Vogel – gleich ob es sich um Huhn, Hahn oder Kapaun handelt – ausbeinen, ehe man ihn füllt und kocht. Bei einem guten Geflügelhändler kann man das Huhn auf Bestellung ausgebeint erhalten. Für die Füllung nimmt man je nach der Größe des Vogels ein ganzes oder ein halbes Hirn (Kalbs- oder Schafshirn), etwa 2 Eier, etwa 150–200 g groben Gries oder Weizengrütze, etwa 100 g grob gehacktes Fleisch, gleich welcher Art, und mindestens eine Handvoll Pinienkerne. Die Angabe, daß man beim Füllen etwas Platz lassen soll, ist wichtig: beim Kochen dehnt sich die Füllung beträchtlich aus, und wenn man das Huhn zu voll stopft, platzt es an der Naht. Man näht das Huhn in der üblichen Art zu und kocht es in Wasser. Die Kochzeit hängt von der Qualität des Huhns ab. Das Ausbeinen des Tieres hat den Vorteil, daß man es in Scheiben geschnitten servieren kann.

SIEBENTES BUCH

DER FEINSCHMECKER

SCHWEINEEUTER

258 Schweineeuter *Sumen*

Koche das Euter, rolle es ein und stecke es mit Rohrstäbchen zusammen; bestreue es mit Salz und gib es in den Ofen oder auf den Grill. Grille leicht. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, *liquamen*, befeuchte mit Wein und *passum*, binde mit *amulum* und gieße die Sauce über das Euter.

Schweineeuter waren bei den Römern sehr beliebt; sie galten stets als Feinschmeckergerichte.

SCHWEINELEBER (FOIE GRAS)

260 Oenogarum für Schweineleber *In ficato oenogarum*

Nimm Pfeffer, Thymian, Liebstöckel, *liquamen*, etwas Wein, Öl.

261 Schweineleber auf andere Art

Schneide die Leber mit einem Rohrstengel ein, mariniere sie in *liquamen* mit Pfeffer, Liebstöckel und zwei Lorbeer-Beeren. Wickle sie in *omentum*, grille sie und serviere.

Ficatum: Der Ausdruck kommt nur in diesen beiden Rezepten vor, sonst heißt Leber stets *iecur*. Man muß daher annehmen, daß es sich um eine Art *foie gras* handelt, und zwar um Leber von mit Feigen gemästeten Schweinen. Bei Plinius (*Naturalis historia* 8, 51, 77) lesen wir: «Die Leber von Sauen wird ebenso wie die von Gänsen behandelt nach einer Methode, die von

M. Apicius erfunden wurde. Die Tiere werden mit getrockneten Feigen «gestopft», und wenn sie «voll» sind, werden sie geschlachtet, unmittelbar nachdem man ihnen *mulsum* zu trinken gegeben hat.» – Die beiden hier gegebenen Rezepte sind nicht sehr attraktiv. Beim zweiten (Nr. 261) bestehen auch Interpretationsschwierigkeiten. Es ist nicht sicher, ob die Leber ganz bleibt und man nur Einschnitte macht – nur dann hat die Übersetzung «marinieren» einen Sinn – oder ob man sie zerschneidet. Im letzteren Fall, der von André angenommen wird, gehörten die genannten Zutaten zu einer Sauce, die dann aber sicher unvollständig wäre. – Aus dem Wort «*ficatum*» entwickelte sich in den romanischen Sprachen das Wort für Leber (z. B. ital. *fegato*, franz. *foie*).

RAGOUT

262 Ragout auf Ostienser Art *Ofellas Ostienses*

(Nimm ein Stück Fleisch und) markiere (mit einem Messer) auf der Haut die Stücke (in die du es später zerschneiden willst) so, daß die Haut noch zusammenhält. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Dill, Kümmel, Silphium, eine Lorbeer-Beere; befeuchte mit *liquamen* und stampfe nochmals. Gib dies mit dem Fleisch in einen Topf (*angularis*) und lasse es zwei bis drei Tage marinieren. Dann nimm das Fleisch heraus, binde es kreuzweise zusammen (oder eher: halte es mit zwei kreuzweise gesteckten Spießen zusammen) und gib es in die Röhre. Wenn es gar ist, zerteile es in die vorher markierten Stücke. Stampfe Pfeffer und Liebstöckel; befeuchte mit *liquamen* und gieße etwas *passum* zum Süßen dazu. Wenn diese Sauce kocht, dicke sie mit *amulum* an. Laß die Fleischstücke in der Sauce ziehen und serviere.

Es muß sich hier um ein flaches Stück Fleisch handeln, etwa ein Flankenstück, und es müßte auch etwas Fett unter der Haut sein, da kein Öl vorgeschrieben ist. Die Sauce muß reichlich bemessen sein: die Stücke sollen darin «gesättigt» werden.

263 Fleischrouladen à la Apicius *Ofellas Apicianas*

Beine die Fleischstücke aus, rolle sie zusammen, binde sie (mit einem Faden oder mit Stäbchen) zusammen und gib sie in die Röhre.

Lasse sie bräunen, nimm sie heraus und trockne sie auf dem Rost bei kleinem Feuer, damit sie ihren Saft verlieren; achte darauf, daß sie nicht verbrennen. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Zypergras-Wurzel, Kümmel; mische mit *liquamen* und *passum*. Gib die Rouladen mit dieser Sauce in einen Topf. Wenn sie gar sind, nimm sie heraus, lasse sie trocknen und serviere sie ohne Sauce, mit Pfeffer bestreut. Sollten die Fleischstücke zu fett sein, entferne man die Haut, wenn man sie zusammenbindet. Man kann diese Art von Rouladen auch mit Schweinebauch machen.

«Beine die Fleischstücke aus»: offenbar sind Rippenstücke gemeint.

BRATEN

268 Braten mit Salz und Honig *Assaturam*

Brate das Fleisch in der Röhre mit reichlich Salz bestreut. Serviere mit Honig.

Dieser sehr empfehlenswerte Braten kann mit jeder Fleischsorte gemacht werden. Man bestreut das Fleisch mit sehr viel mehr Salz, als man gewöhnlich nimmt, und gießt vor dem Anrichten flüssigen Honig darüber, der das Aroma verstärkt.

269 Bratensauce

Nimm je 7 g Petersilie, Haselwurz und Ingwer, 5 Lorbeer-Beeren, reichlich gemischte Kräuter, je 7 g Laserwurzel, Origanum, Zypergras-Wurzel, etwas Kostwurz, 3 g Pyrethrum, 7 g Selleriesamen, 14 g Pfeffer und genügend *liquamen* und Öl.

270 Braten, auf andere Art

Stampfe ausgekernte getrocknete Myrtenbeeren mit Kümmel, Pfeffer, Honig, *liquamen*, *defrutum* und Öl, bringe es zum Kochen und binde mit *amulum*. Koche das Fleisch zuerst in Wasser, dann brate es leicht, mit Salz bestreut, gieße die Sauce darüber, bestreue mit Pfeffer und serviere.

272 Gebratenes Halsstück *Assaturas in collari*

Koche das Fleisch. Gib Pfeffer, Kräuter, Honig und *liquamen* in eine Pfanne (*fretale*) und laß das Fleisch in dieser Mischung im Backofen (*clibanus*) gar schmoren. Man kann den gekochten Hals, wenn man will, auch ohne die Sauce braten und die heiße Sauce über das abgetrocknete Fleisch gießen.

SAUCEN FÜR GEKOCHTES FLEISCH UND SCHNITZEL

273 Sauce für alle Sorten von gekochtem Fleisch *Ius in elixam omnem*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Raute, Silphium, Zwiebel, Wein, *caroenum*, Honig, Essig, etwas Öl. Trockne das gekochte Fleisch und lasse es auf einem Tuch abtropfen; gieße die Sauce darüber.

Die Sauce, die kalt zu denken ist, ist eine Art von *salsa verde*, wie sie heute in Italien zu *manza bollita* serviert wird; die Kräuter müssen daher frisch und feingehackt sein. Auch in anderen Rezepten wird vorgeschrieben, daß das Fleisch nach dem Kochen mit einem Tuch getrocknet wird.

276 Weiße Sauce für gekochtes Fleisch *Ius candidum in elixam*

Nimm Pfeffer, *liquamen*, Wein, Raute, Zwiebel, Pinienkerne, Würzwein, etwas eingeweichtes Brot zum Andicken, Öl. Wenn dies gekocht hat, gieße es über das Fleisch.

André interpretiert den letzten Satz anders: «quand la viande sera cuite, arrosez-la de la sauce». Es ist denkbar, daß diese Sauce, die etwa die Konsistenz von Meerrettichsauce haben sollte, kalt serviert wird. Der lateinische Text macht es aber wahrscheinlicher, daß die Sauce gekocht werden soll.

278 Weiße Sauce für Schnitzel *In copadiis ius album*

Nimm Pfeffer, Kümmel, Liebstöckel, Rautensamen und Damaszennerpflaumen. Gieße Wein dazu und mische mit *mulsum* (*oenomeli*) und Essig. Rühre mit einem Bündel von Thymian und Origanum um.

«Schnitzel» (*copadia*): das Wort bedeutet etwa «dünne Fleischscheiben», was bei Vierfüßlern unseren Schnitzeln oder Plätzli entsprechen dürfte und bei Geflügel sich nur auf die Brust beziehen kann, die man entsprechend aufschneiden müßte. In keinem der Saucenrezepte für Schnitzel wird gesagt, wie das Fleisch zubereitet werden soll. Man könnte das Fleisch in der Sauce dünsten; es ist auch möglich, daß das Fleisch gebraten oder gegrillt gedacht ist und die Sauce kalt oder warm dazu serviert wird. Nur bei Nr. 280 ist es sicher, daß die Sauce gekocht werden muß. – Für unseren Geschmack sind diese Rezepte am besten, wenn die Schnitzel in der Sauce gekocht werden.

280 Sauce für Schnitzel *Ius in copadiis*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*careum*), Minze, Nardenblüte, Lorbeerblatt (*folium*), Eidotter, Honig, Honigwasser, Essig, *liquamen* und Öl. Rühre mit einem Bündel von Bohnenkraut und Lauch um, binde mit *amulum*.

Das «Binde mit *amulum*» zeigt, daß diese Sauce gekocht werden muß.

281 Weiße Sauce für Schnitzel *Ius album in copadiis*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Selleriesamen, Thymian, eingeweichte Pinienkerne, eingeweichte und geschälte Nüsse, Honig, Essig, *liquamen* und Öl.

«Weiße Sauce»: die Farbe wird durch die Nüsse, vor allem die Pinienkerne, erzielt. Aus anderen Rezepten ergibt sich, daß Pinienkerne und Nüsse über Nacht eingeweicht werden müssen. Diese Sauce scheint kalt gedacht zu sein, so daß das Fleisch separat zubereitet werden muß.

282 Sauce für Schnitzel *Ius in copadiis*

Nimm Pfeffer, Selleriesamen, Kümmel (*careum*), Bohnenkraut, Saffor, kleine Zwiebeln, geröstete Mandeln, Jerichodatteln (*caryota*), *liquamen*, Öl und etwas Senf. Gib Farbe mit *defrutum*.

285 Kalte Dillsauce für gekochtes Fleisch *Ius in elixam anethatum crudum*

Nimm Pfeffer, Dillsamen, getrocknete Minze, Laserwurzel; gieße

Essig dazu, gib Jerichodatteln (*caryota*), Honig, *liquamen*, etwas Senf hinein; mische mit *defrutum* und Öl. Diese Sauce kann man auch zu Schweinehals servieren.

286 Allec-Sauce für gekochtes Fleisch *Ius in elixam allecatum*
Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmer (*careum*), Selleriesamen, Thymian, kleine Zwiebeln, Datteln, durchgesiebten *allec*, mische mit Honig und Wein. Bestreue mit gehacktem grünem Sellerie, füge Öl dazu und serviere.

SCHINKEN

290 Schinken *Perna*

Koche den Schinken mit reichlich getrockneten Feigen und 3 Lorbeerblättern. Löse die Schwarte ab, mache kreuzweise Einschnitte, die du mit Honig füllst. Dann mache einen Teig aus Mehl und Öl und umhülle den Schinken damit wie mit einer (neuen) Haut. Backe ihn im Rohr, bis der Teig gar ist. Nimm den Schinken heraus und serviere ihn, wie er ist.

Für dieses Rezept nimmt man am besten gepökelt, aber nicht oder nur ganz leicht geräucherten Schinken. Da für einen normalen Haushalt ein ganzer Schinken zu groß ist, kann man ersatzweise ein Eckstück oder einen Nußschinken nehmen. Man kann sich das Fleisch vom Metzger pökeln lassen. Auf 1½ kg Fleisch rechnet man etwa 250 g Feigen, mehr, wenn der Schinken stark gesalzen oder leicht geräuchert ist. Für die Teighülle verarbeitet man 500 g Mehl mit so viel Öl, daß man einen mürben Teig erhält, der sich ein wenig ausrollen läßt. Die Hülle muß mindestens daumendick sein. Backzeit: eine gute Stunde bei Mittelhitze (Backofen vorwärmen). Der Zweck der Teighülle, Saft und Aroma des Schinkens zu bewahren, würde natürlich auch durch Stanniolpapier erreicht; die Teighülle ist aber vorzuziehen. Das Gericht gehört unserer Meinung nach zu den besten des Kochbuches.

291 Gekochter Schinken *Pernae cocturam*

Einfach in Wasser mit getrockneten Feigen – wie gewöhnlich – gekocht, serviert man den Schinken mit Brotwürfeln, *caroenum* oder Würzwein oder – besser – mit Süßweingeback.

Die Methode, Schinken mit getrockneten Feigen zu kochen, ist sehr zu empfehlen und kann auch auf anderes Pökelfleisch übertragen werden, dem man die Schärfe nehmen will. Das Aroma verfeinert sich dabei. «Süßweingebäck» (*mustea*): ein Rezept dafür findet sich bei Cato, *De agricultura* 121; wenn man die Quantitäten für einen normalen Haushalt reduziert, so ergibt sich: ½ kg Mehl, 60 g Fett, 30 g Käse, Aniskörner, Kümmel, etwas gestoßene Rinde vom Lorbeerzweig. Das Mehl wird mit Most vermischt und mit den anderen Zutaten verknetet; man formt kleine Kuchlein, die man auf je ein Lorbeerblatt legt und so bäckt. – André, dem die Vorschrift, den gekochten Schinken mit Brotstückchen und *caroenum* oder Würzwein zu servieren, mit Recht befremdlich erscheint, schlägt als bessere Möglichkeit vor, die Stelle so zu interpretieren, daß die Brotstückchen in *caroenum* oder Würzwein eingeweicht werden sollen.

VORDERSCHINKEN MIT SÜSSWEINGEBÄCK

292 Vorderschinken *Petasonem ex musteis*

Koche den Vorderschinken zusammen mit 1 kg Gerste und 25 getrockneten Feigen. Wenn er gekocht ist, entferne den Knochen, lasse das Fett über einem glühenden Kohlenbecken (*vatillum*) bräunen und beträufle den Schinken mit Honig oder – besser – gib ihn in den Backofen und reibe Honig ein. Wenn er gebräunt ist, gib *passum*, Pfeffer, ein Reis Raute und Wein in einen Topf und verrühre. Dann gieße die Hälfte dieser Pfeffersauce über den Vorderschinken und die andere Hälfte über zerbröseltes Süßweingebäck. Wenn dieses sich vollgesogen hat, gieße die noch übrige Pfeffersauce über den Schinken.

Da die Sauce *piperatum* genannt wird, muß eine verhältnismäßig große Menge Pfeffer angenommen werden; die Schärfe wird zum Teil durch die süßen Zutaten (das *passum* in der Sauce selbst, den Honig auf dem in Feigen gekochten Schinken und das süße Gebäck) gemildert. Der Pfeffer muß sehr fein gemahlen sein.

294 Zicklein- oder Lammleber *Iecinera haedina vel agnina*

Bereite Honigwasser und mische es mit in Milch verrührten Eiern. Mache Einschnitte in die Leber und lasse diese Flüssigkeit einziehen. Koche die Leber in *oenogarum*, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.

295 Lunge *In pulmonibus*

Wasche die Lunge in Milch und lasse soviel wie möglich von der Milch einziehen. Dann schlage 2 Eier auf, gib ein paar Salzkörner und einen Löffel Honig dazu, rühre glatt und fülle die Lunge mit dieser Mischung. Koche sie in Wasser und schneide sie in Stücke. Stampfe Pfeffer, gib *liquamen*, *passum* und Wein dazu. Faschiere die Lunge und gieße dieses *oenogarum* darüber.

Es handelt sich hier um eine Art Lungen-Haché.

HAUSGEMACHTE SÜSSPEISEN UND DICKE MILCH

296 Hausgemachte Süßspeise *Dulcia domestica*

Entsteine Datteln und stopfe sie mit Nüssen, Pinienkernen oder gemahlenem Pfeffer. Wälze sie in Salz, brate sie in aufgekochtem Honig und serviere.

Zwei Dattelarten sind genannt: *palmulae* und *dactyli*; die ersteren sind kleiner als gewöhnliche Datteln. Das Gericht ist sehr schmackhaft mit Nüssen aller Art, auch mit Mandeln. Man nimmt flüssigen Honig, den man in der Pfanne zum Kochen bringt. Die Datteln müssen so heiß wie möglich serviert werden, da die Honigmasse beim Erkalten klebrig wird.

297 Eine andere Süßspeise *Dulcia*

Entferne die Kruste von besten afrikanischen Süßweinbrötchen und weiche sie in Milch ein. Wenn sie sich vollgesogen haben, gib sie in den Backofen, aber nicht zu lange, so daß sie nicht trocken werden.

Nimm sie heiß heraus, übergieße sie mit Honig und stich sie an mehreren Stellen ein, so daß der Honig einziehen kann. Bestreue mit Pfeffer und serviere.

Über Süßweingebäck siehe oben unter Nr. 291. Die afrikanischen müssen eine besondere Sorte davon sein, über die aber nichts Genaueres bekannt ist. Man kann das Gericht mit Milchbrötchen machen.

300 Eine andere Süßspeise *Dulcia*

Stampfe Pfeffer, Pinienkerne, Honig, Raute und *passum*: koche dies in Milch und angerührtem Mehl (*tracta*). Wenn die Masse breiig zu werden beginnt, rühre einige Eier darunter und lasse sie wieder aufkochen. Übergieße mit Honig, bestreue mit Pfeffer und serviere.

301 Eine andere Süßspeise *Dulcia*

Nimm bestes Weizenmehl und koche es in heißem Wasser zu einem sehr steifen Brei. Streiche diesen auf einer Platte aus; nach dem Erkalten schneide kleine Vierecke aus wie bei süßem Gebäck und brate sie in bestem Öl. Nimm sie heraus, übergieße sie mit Honig, bestreue sie mit Pfeffer und serviere. Es ist besser, wenn man statt Wasser Milch nimmt.

302 Eiercreme *Tyropatinam*

Nimm eine genügende Menge Milch, entsprechend dem Topf, den du verwendest, und vermische die Milch mit Honig wie für einen Milchbrei. Füge 5 Eier auf $\frac{1}{2}$ Liter oder 3 Eier auf $\frac{1}{4}$ Liter Milch hinzu. Rühre die Eier mit der Milch glatt, passiere die Mischung durch ein Sieb in einen irdenen Topf (*Cumana*) und lasse sie auf kleinem Feuer kochen. Wenn sie steif ist, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.

Tyropatina, ein lateinisch-griechisches Mischwort, heißt wörtlich «ein Gericht (*patina*) mit Käse»; was aber hier vorliegt, ist eindeutig ein ausgezeichnetes Rezept für eine Eiercreme nach Art des englischen «egg custard».

303 Süße Omelette mit Milch *Ova spongia ex lacte*

Verrühre 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und etwa 30 g Öl. Gib etwas Öl in eine Pfanne, lasse es heiß werden und gieße die Eiermischung hinein. Wenn die Omelette auf einer Seite gar ist, stürze sie auf eine flache runde Platte (*discus*), übergieße sie mit Honig, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.

304 Dicke Milch *Melcae*

Serviere mit Pfeffer und *liquamen* oder mit Salz, Öl und Koriander.

«Dicke Milch» gibt nicht die genaue Bedeutung von *melca(e)* wieder. Es ist eine Art saure Milch, aber es gab verschiedene Arten der Zubereitung. Siehe darüber J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, S. 159f. Für praktische Zwecke kann man dieses Rezept mit unserer «Dicken Milch» oder mit Joghurt versuchen.

WALD- UND WIESENPILZE

310 Waldpilze *Fungi farnei*

Man serviert sie gekocht, heiß, abgetropft in mit Pfeffer gemischtem *liquamen*.

Das Kapitel ist «*Fungi farnei vel boleti*» überschrieben. Bei den ersteren handelt es sich um Pilze, die auf oder unter Bäumen wachsen, daher die Übersetzung «Waldpilze». Steinpilze (die in der Antike sehr beliebt waren und in der Gegend von Rom besonders gut sind), Pfifferlinge (Eierpilze) Buchenpilze usw. können hier durchaus gemeint sein. Mit *boleti* sind sehr wahrscheinlich Wiesenchampignons oder verwandte Pilze gemeint. Im Deutschen gibt es die Unterscheidung «Schwämme» und «Pilze», sie ist aber in den verschiedenen deutschsprachigen Gebieten nicht einheitlich. So kann ich für dieses Kapitel nur meine Interpretation vorschlagen: *fungi farnei*: eßbare Pilze, die im Wald wachsen; *boleti*: Champignons.

311 Sauce für Waldpilze *In fungis farneis*

Nimm Pfeffer, *caroenum*, Essig und Öl.

Offenbar ein Pilzsalat, zu dem die Pilze ganz kurz gekocht oder roh, aufgeschnitten, mit dieser Sauce angerichtet werden.

312 Waldpilze, auf andere Art *Fungi farnei*

Die Pilze werden in Wasser gekocht und mit Salz, Öl, Wein und gehacktem Koriander serviert.

313 Champignons *Boletos fungos*

Koche in *caroenum* mit einem Bündel von frischem Koriander. Wenn sie gar sind, nimm das Bündel heraus und serviere.

314 Auf andere Art

Serviere die Stengel mit *liquamen* oder mit Salz bestreut.

Dieses kurze Rezept zeigt, daß *liquamen* durch Salz ersetzt werden kann.

315 Auf andere Art

Zerschneide die Stengel und gib sie in einen neuen flachen Topf (*patella*) mit Pfeffer, Liebstöckel und etwas Honig. Schmecke mit *liquamen* ab, gib Öl dazu (und lasse kochen).

Man könnte auch annehmen, daß die Stengel erst gekocht werden und daß die Sauce dann wieder eine Salatsauce ist. Das Rezept ist aber besser, wenn man die Pilzstengel in der Sauce kochen läßt. «Neuer Topf» (*patella nova*): siehe im Register unter «Küchengeräte».

TRÜFFEL

316 Trüffel *Tubera*

Reinige die Trüffel, bestreue sie mit Salz und stecke sie auf Spieße. Grille sie leicht. Gib Öl, *liquamen*, *caroenum*, Wein, Pfeffer und Honig in einen Topf. Wenn dies kocht, dicke mit *amulum* an. Nimm die Trüffel von den Spießen und serviere sie (mit dieser Sauce).

317 Auf andere Art

Koche die Trüffel in Wasser, stecke sie auf Spieße und grille sie leicht. Dann gib *liquamen*, bestes Öl, *caroenum*, etwas Wein, gestoße-

nen Pfeffer und Honig in einen Topf und bringe dies zum Kochen. Wenn es kocht, binde mit *amulum*. Mache Einstiche in die Trüffel, so daß sie die Sauce aufsaugen können, und nimm sie von den Spießen. Wenn die Sauce gut eingezogen ist, serviere die Trüffel. Wenn man will, kann man diese Trüffel auch in Schweine-Omentum wickeln, grillen und so servieren.

319 Sauce für Trüffel

Nimm Pfeffer, Minze, Raute, Honig, Öl, etwas Wein. Erhitze die Sauce und serviere.

SAUCE FÜR TARO

322 Sauce für Taro *In colocasio*

Nimm Pfeffer, Kümmel, Raute, Honig, *liquamen*, etwas Öl. Bringe dies zum Kochen und binde mit *amulum*.

Es handelt sich um *Colocasia antiquorum* (Schott) mit der Variante *Colocasia esculenta*, ein Knollengewächs mit großen schirmartigen Blättern auf langen Stengeln. Die Pflanze wächst auf den pazifischen Inseln, im Süden der Vereinigten Staaten, aber auch an der türkischen Südküste (und wohl auch sonst im östlichen Mittelmeergebiet), wo man sie in Bananenplantagen zwischen den Bananenstauden anpflanzt. Man ißt die Knollen, die in Größe, Form und Konsistenz den süßen Kartoffeln gleichen. Im englischen Sprachgebiet gibt es für die Knollen die Namen *taro*, *eddo*, *Tanyah tuber*, *dasheen* und *Chinese potato*, im Deutschen Wasserbrot-Wurzel und Taro-Knolle. In Mitteleuropa sind Taros kaum erhältlich. Man findet sie gelegentlich in London auf dem Soho Market. Aus der Südtürkei kenne ich ein Gericht von gekochten Taros mit einer würzigen weißen Sauce. Die Taros in unserem Rezept sind sicher auch gekocht zu denken. Die hier beschriebene Sauce ist nicht sehr verschieden von anderen Saucen des Kochbuchs. Das Rezept ist hier des historischen Interesses wegen aufgenommen. Da es sich in dem Buch «Der Feinschmecker» befindet, ist anzunehmen, daß die *colocasia* unter die luxuriösen Speisen gerechnet wurden. In der 4. Ekloge Vergils gehören sie zu dem Bilde der «Goldenen Zeit»: «... tellus | mixtaque ridenti colocasia fundet acantho» (Vers 19f.).

SCHNECKEN

324 Schnecken *Cocleas*

Brate die Schnecken in reinem Salz und Öl und begieße sie mit Laser, *liquamen*, Pfeffer und Öl.

325 Gebratene Schnecken *Cocleas assas*

Begieße die Schnecken (während des Bratens) ständig mit *liquamen*, Pfeffer und Kümmel.

326 Schnecken, auf andere Art

Lege die Schnecken lebend in Milch mit Weizenmehl; wenn sie fett genug sind, koche sie.

EIER

327 Gebratene Eier *Ova fricta*

Serviere mit *oenogarum*.

328 Gekochte Eier *Ova elixa*

Serviere mit *liquamen*, Öl und Wein oder mit *liquamen*, Pfeffer und Laser.

Es handelt sich hier wohl um hartgekochte Eier.

329 Sauce für weichgekochte Eier *In ovis hapalis*

Stampfe Pfeffer, Liebstöckel und zuvor eingeweichte Pinienkerne. Mische dies mit Honig und Essig und etwas *liquamen*.

Dieses sehr gute Rezept eignet sich vor allem als Vorspeise. Der wichtigste Bestandteil sind die Pinienkerne, von denen man so viele nehmen muß, daß die Sauce so dick wie Mayonnaise wird. Man weicht die Pinienkerne (etwa eine Handvoll für 2–3 Eier) über Nacht ein. Die anderen Zutaten nach Geschmack. Man kann die Sauce im elektrischen Mixer machen: sie wird dann ganz glatt. Man serviert sie mit den geschälten, noch warmen Eiern.

ACHTES BUCH

DER VIERFÜSSLER

WILDSCHWEIN

330 Wildschwein *Aper*

Wildschwein bereite auf folgende Art: wasche es und bestreue es mit Salz und geröstetem Kümmel und lasse es so stehen. Am nächsten Tag gib es in den Backofen. Wenn es gar ist, gieße eine Sauce aus zerstoßenem Pfeffer, Saft von dem Wildschwein (oder: Gewürze für Wildschwein), Honig, *liquamen*, *caroenum* und *passum* darüber.

331 Auf andere Art

Koche das Wildschwein in Meerwasser mit Lorbeerzweigen gar. Entferne die Schwarte und serviere mit Salz, Senf und Essig.

Bei Cato (De agricultura 106) findet sich eine Anweisung, wie man Meerwasser konservieren kann: auf etwa 26 l Meerwasser nimmt man $\frac{1}{4}$ kg Salz und etwa 6 l Wein. Dies wird vermischt und in Gefäße gefüllt, die man mit Pech verschließt. So läßt sich Meerwasser auch im Binnenland verwenden.

333 Heiße Sauce für gebratenes Wildschwein *In aprum assum iura ferventia*

Nimm Pfeffer, gerösteten Kümmel, Selleriesamen, Minze, Thymian, Bohnenkraut, Saflor, geröstete Pinienkerne oder Mandeln, Honig, *liquamen*, Essig, etwas Öl.

Die Zutaten müssen natürlich alle gestampft oder gemahlen werden; die Kräuter können frisch oder trocken sein. Man läßt das Ganze aufkochen, aber die Sauce wird nicht angedickt.

334 Auf andere Art

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Minze, Thymian, geröstete Pinienkerne, Wein, Essig, *liquamen* und etwas Öl. Wenn der Saft des Fleisches gekocht hat, gib die gestampfte Masse dieser Zutaten nach und nach hinein und rühre mit einem Bündel von Zwiebeln und Raute um. Wenn die Sauce dicker werden soll, binde sie mit einigen Eiweiß, rühre langsam um, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.

Die Sauce wird offenbar bereitet, wie wir gewöhnlich Bratensauce machen. Man nimmt den Braten, wenn er gar ist, aus seinem Saft heraus, läßt den Saft kurz aufkochen und gibt die zuerst beschriebene Mischung hinzu. Der lateinische Text sagt klar, daß diese Mischung recht kompakt sein muß; das bedeutet, daß nur so viel Wein, Essig und Öl zu den gestampften oder gemahlenden Gewürzen, Pinienkernen und Kräutern zugefügt wird, daß man daraus eine Art Kloß machen kann. Die Menge der Zutaten und die Zahl der Eiweiß zum Binden richten sich natürlich nach der Größe des Bratens und nach der Menge Saft, die er zieht. Unter Umständen empfiehlt es sich, noch etwas Wasser dazuzugeben. Die Kräuter können frisch oder getrocknet sein.

335 Sauce für gekochtes Wildschwein *Ius in aprum elixum*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Silphium, Origanum, Pinienkerne, Jerichodatteln (*caryota*), Honig, Senf, Essig, *liquamen* und Öl.

337 Kalte Sauce für gekochtes Wildschwein *Ius frigidum in aprum elixum*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Dillsamen, Thymian, Origanum, etwas Silphium, reichlich Rautensamen; gieße Wein darüber, dann gib einige grüne Kräuter, eine Zwiebel, Haselnüsse oder geröstete Mandeln, Datteln, Honig, Essig und noch etwas Wein dazu; füge *defrutum* hinzu, um Farbe zu geben, und schließlich *liquamen* und Öl.

338 Sauce für Wildschwein, andere Art *Aliter ius in apro*

Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Selleriesamen, Laserwurzel, Kümmel, Fenchelsamen, Raute, *liquamen*, Wein, *passum*. Lasse

dies aufkochen. Wenn es kocht, binde mit *amulum*. Übergieße das Wildschwein mit dieser Sauce auf allen Seiten und serviere.

339 Wildschweinkeule gefüllt à la Terentius *Perna apruna ita impletur Terentina*

Stecke einen Holzspieß durch das Gelenk der Keule (d. h. am unteren Ende), um die Haut vom Fleisch zu trennen, so daß die Gewürze durch einen kleinen Trichter in den Zwischenraum ganz eingefüllt werden können. Stampfe Pfeffer, Lorbeer-Beeren und Raute; nach Belieben füge Laser, *liquamen* bester Qualität, *caroenum* und einige Tropfen bestes Öl dazu. Wenn die Keule mit dieser Mischung gefüllt ist, nähe die Öffnung mit einem Faden zu und gib die Keule in einen großen Kessel. Koche sie in Meerwasser mit Lorbeerschößlingen und Dill.

Über Meerwasser siehe unter Nr. 331.

HIRSCH

340 Sauce für Hirsch *Ius in cervo*

Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*careum*), Origanum, Selleriesamen, Laserwurzel, Fenchelsamen, zerreibe dies gut, gieße *liquamen*, Wein, *passum* und etwas Öl dazu. Wenn es aufkocht, binde mit *amulum*. Wenn das Fleisch gar ist, begieße es mit dieser Sauce überall und serviere.

Es wird nicht gesagt, ob der Hirsch gekocht oder gebraten sein soll: das zweite ist wahrscheinlicher.

341 Hirsch, auf andere Art

Koche den Hirsch und brate ihn leicht in der Röhre. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*careum*) und Selleriesamen, gieße Honig, Essig, *liquamen* und Öl dazu. Wenn die Sauce heiß ist, dicke sie mit *amulum* an und gieße sie über das Fleisch.

346 Heiße Sauce für Hirschbraten *In cervum assum iura ferventia*
Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, eingeweichte (gedörnte) Damaszenerpflaumen, Wein, Honig, Essig, *liquamen*, etwas Öl. Rühre mit einem Bündel Lauch und Bohnenkraut um.

Diese Sauce ist vielleicht die beste in diesem Kapitel. Sie ist wie die übrigen sauer-süß, wobei hier durch die Damaszenerpflaumen das Herbe überwiegt. Danach richten sich die Quantitäten. Wir empfehlen: 250 g gedörnte Damaszenerpflaumen (oder, wenn nicht erhältlich, die herbste Art anderer Backpflaumen), 1½ Wasserglas Rotwein, etwa 1 Dessertlöffel (oder kleiner Eßlöffel) Honig, ½ kleines Glas Essig, mehr, wenn süßere Pflaumen genommen werden, ½ kleines Glas *liquamen* oder eine entsprechende Menge Salz, etwas Öl, Pfeffer und Kräuter nach Geschmack. Die Pflaumen werden in Wasser eingeweicht, bis sie sich leicht entsteinen lassen, dann gestampft und mit den anderen Zutaten vermischt. Man kocht das Ganze unter häufigem Umrühren etwa 1 Stunde auf kleinem Feuer, bis sich eine dicke, püreeartige Sauce bildet. Wenn man die Sauce weniger dick wünscht, nimmt man mehr Wein. – Dies wie die übrigen Rezepte dieses Kapitels ist für Reh ebenso gut wie für Hirsch zu gebrauchen. Es wird nirgends gesagt, welche Teile des Tieres verwendet werden sollen (bei einigen Rezepten könnte es sich wohl um einen ganzen Hirsch handeln); man kann also die heute bei uns üblichen Stücke nehmen. Wo keine besondere Angabe gemacht ist, wird es sich wohl um Braten handeln oder um die bei Nr. 341 genannte Art, das Fleisch zu bereiten.

REH

347 Sauce für Reh *Ius in caprea*
Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*careum, cuminum*), Petersilie, Rautensamen, Honig, Senf, Essig, *liquamen* und Öl.

348 Sauce für gebratenes Reh *Ius in caprea assa*
Nimm Pfeffer, gemischte Kräuter, Raute, Zwiebel, Honig, *liquamen*, *passum*, etwas Öl. Wenn es kocht, binde mit *amulum*.

350 Heiße Sauce für Wildschaf *Ius in ovifero fervens*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, getrocknete Minze, Thymian, Silphium; dazu Wein, eingeweichte (gedörnte) Damaszenerpflaumen, Honig, Wein, *liquamen*, Essig, *passum*, um Farbe zu geben, und Öl. Rühre mit einem Bündel von Origanum und getrockneter Minze um.

Eine ähnliche Sauce wie Nr. 346.

351 Sauce für alle Arten von Wild, gekocht oder gebraten *Ius in venationibus omnibus elixis et assis*

Nimm 10 g Pfeffer, je etwa 7 g Raute, Liebstöckel, Selleriesamen, Wacholder(beeren), Thymian, getrocknete Minze, etwa 3 g Flohkraut. Zerstoße dies alles zu einem sehr feinen Pulver und vermische es gründlich. Gib eine genügende Menge Honig in den Topf und verwende diese Mischung mit *oxygarum*.

RIND- UND KALBFLEISCH

353 Gebratenes Kalbfleisch *Vitellina fricta*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Kümmel, Origanum, getrocknete Zwiebel, Rosinen, Honig, Essig, Wein, *liquamen*, Öl, *defrutum*.

Das Fleisch wird gegrillt oder in der Pfanne gebraten (etwa Schnitzel oder Koteletts), die Sauce warm oder kalt dazu serviert. Man kann auch anders annehmen, das Fleisch werde in der Sauce gedünstet. Beides ist zu empfehlen.

354 Kalb- oder Rindfleisch mit Lauch, Quitten, Zwiebeln oder Taros *Vitulinam sive bubulam cum porris vel cydoneis vel cepis vel colocaseis*

Mit *liquamen*, Pfeffer, Laser und etwas Öl.

Die Überschrift enthält die Hauptsache dieses Rezepts. Man muß sich dieses Gericht wohl so denken wie die mit Fleisch gekochten türkischen Gemüsegerichte, bei denen das Fleisch in mehr oder weniger große Würfel geschnitten und mit dem Gemüse und den Gewürzen geschmort wird. – Über Taro siehe unter Nr. 322.

355 Sauce für gekochtes Kalbfleisch *In vitulinam elixam*
Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*careum*), Selleriesamen; gieße Honig, Essig, *liquamen* und Öl dazu. Lasse dies heiß werden, binde mit *amulum* und gieße die Sauce über das Fleisch.

ZICKLEIN ODER LAMM

358 Gedünstetes Zicklein- oder Lammfleisch *Aliter haedinam sive agninam excaldatam*

Gib das geschnittene Fleisch in einen Topf. Hacke eine Zwiebel und Koriander fein, stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, *liquamen*, Öl und Wein. Lasse dies (mit dem Fleisch) kochen, gieße es in ein flaches Gefäß (*patina*), binde mit *amulum*. Wenn man Lammfleisch nimmt, gibt man den Inhalt des Mörsers auf das rohe Fleisch, wenn Zicklein, während dies kocht.

Bei dem geschnittenen Fleisch (*copadia*) kann es sich um Fleisch für Ragout (Voressen) oder um Koteletts handeln.

359 Gebratenes Zicklein oder Lamm *Haedum sive agnum assum*
Lasse das Tier in Öl und *liquamen* kochen. Mache Einschnitte ringsum und übergieße es mit einer Mischung von Pfeffer, Laser, *liquamen* und etwas Öl; brate es am Rost. Bestreiche es mit derselben Sauce, bestreue es mit Pfeffer und serviere.

Es handelt sich hier und in den folgenden Rezepten um das ganze Tier. Man kann aber hier und bei Nr. 365 auch geeignete Teile, etwa Keule, nehmen.

361 Ausgebeintes Zicklein oder Lamm *Haedus sive agnus syringiatus*

Das Tier wird sorgfältig von der Gurgel her ausgebeint, so daß es wie ein Sack wird, und das Gedärm sorgfältig geleert, indem man bei der Gurgel hineinbläst, so daß die Exkremente durch den After entleert werden. Dann wird das Gedärm sorgfältig mit Wasser ausgewaschen und mit einer Mischung von Wasser und *liquamen* gefüllt. Das Tier wird an den Schultern zugenäht und in den Backofen (*clibanus*) gegeben. Wenn es gar ist, übergieße es mit der folgenden kochenden Sauce: Milch, gemahlener Pfeffer, *liquamen*, *caroenum*, etwas *defrutum* und auch ein wenig Öl; wenn dies kocht, binde mit *amulum*. Man kann das Tier auch in ein Netz oder einen Korb legen, sorgfältig zubinden und in einen Kessel mit siedendem leicht gesalzenem Wasser hängen. Wenn das Wasser dreimal aufgeköcht hat, nimmt man das Tier heraus und läßt es in der oben beschriebenen Sauce noch einmal kochen. Man serviert es mit der kochenden Sauce übergossen.

Syringiatus heißt wörtlich: «ausgehöhlt wie eine Flöte» (*syrinx*).

364 Zicklein oder Lamm à la Tarpeius *Haedum sive agnum Tarpeianum*

Vor dem Kochen dressiere das Tier und nähe es zu. Stampfe Pfeffer, Raute, Bohnenkraut, Zwiebel und etwas Thymian, gib *liquamen* dazu und befeuchte das Zicklein damit. Lasse es in der Röhre in einer flachen Pfanne (*patella*) mit Öl weich kochen. Wenn es gar ist, übergieße es in der Pfanne mit der folgenden Mischung: stampfe Bohnenkraut, Zwiebel, Raute, Datteln, *liquamen*, Wein, *caroenum* und Öl. Wenn die Sauce genügend eingedickt ist, gib alles auf eine runde Platte (*discus*) und serviere.

Der Anfang des Rezeptes setzt voraus, daß das Tier ausgebeint und gefüllt ist. Der lateinische Text weist einige Unstimmigkeiten auf. Nach Andrés Korrekturen, die viel für sich haben, würde das Tier in der anfangs beschrie-

benen Mischung mariniert, ehe es in die Röhre kommt. – Wir wissen nicht, wer der Tarpeius ist, nach dem das Rezept benannt ist.

365 Junges Zicklein oder Lämmchen *Haedum sive agnum pasticum*

Gib das Tier in den Backofen. Stampfe Pfeffer, Raute, Zwiebel, Bohnenkraut, entsteinte Damaszenerpflaumen, etwas Laser, Wein, *liquamen* und Öl. Lege das Tier auf eine runde Platte (*discus*), gieße die Sauce darüber, solange es noch heiß ist, und serviere mit Essig.

Pasticum steht in den Manuskripten; dies wurde von früheren Herausgebern in *Part(h)icum* verbessert (nach dem Hühnerrezept Nr. 238). André stellte die Lesart der Handschriften wieder her: «*pasticus* concerne l'agneau ou le chevreau sevré et qu'on tue après qu'il a commencé à manger.» Obwohl das Wort in diesem Sinne nicht durch Analogien belegt ist, schließe ich mich hier (im Gegensatz zur englischen Ausgabe) dieser Lesung an. Es fragt sich nur, ob *pasticus* wirklich das heißt, was André annimmt. Ein anderer Vorschlag: Könnte *pasticus* für *lacte pastus* stehen, das in unserem Kochbuch einmal vorkommt (Nr. 372)? Wir hätten dann in diesem Rezept einen Vorläufer des heute in Rom so beliebten *abacchio*, das eigentlich ein «Milchlämmchen» ist, wenn man auch im Hochsommer ältere Lämmer unter dieser Bezeichnung verkauft und serviert. – Wenn *Parthicus* richtig wäre, könnte es sich auf keinen Fall von *laser Parthicus* ableiten lassen, da nur wenig davon vorgeschrieben ist, sondern müßte einfach «auf parthische Art» heißen.

366 Zicklein mit Lorbeer und Milch *Haedum laureatum ex lacte*
Reinige und entbeine das Zicklein, nimm die Eingeweide samt dem Magen heraus und wasche sie. Gib Pfeffer, Liebstöckel, Laserwurzel, 2 Lorbeer-Beeren, etwas Pyrethrum und zwei oder drei Hirne in den Mörser. Stampfe dies alles, gieße *liquamen* zu und schmecke mit Salz ab. Über diese Masse passiere 1 l Milch und 2 Eßlöffel Honig. Stopfe die Gedärme mit dieser Mischung und arrangiere sie kreisförmig auf dem Zicklein. Hülle das Tier in *omentum* oder Papier ein, binde zu und gib es in eine Kasserolle oder eine flache Pfanne (*patella*); füge *liquamen*, Öl und Wein hinzu. Wenn es halb gar ist, stampfe Pfeffer und Liebstöckel und gieße etwas von der Fleischbrühe dazu, auch ein wenig *defrutum*; rühre gut durch und gieße es

(zu dem Fleisch) in den Topf. Wenn das Tier gar ist, entferne Papier und Fäden, binde die Sauce mit *amulum* und serviere.

«Magen» (*coagulum*): eigentlich «Labmagen». – Dies ist das einzige Rezept, in dem sowohl Salz als auch *liquamen* vorkommen.

SPANFERKEL

367 Spanferkel auf zwei Arten gefüllt *Porcellum farsilem duobus generibus*

Reinige das Tier, nimm es durch die Gurgel aus und dressiere es am Hals. Vor dem Anbraten öffne das Ohr etwas unter der Haut, gib Füllung à la Terentius in eine Ochsenblase und binde an ihre Öffnung eine Rohrpfeife, wie sie die Vogelfänger haben. Dadurch spritze so viel von der Füllung, wie hineingeht, in das Ohr. Dann verschließe die Öffnung mit Papier und stecke sie fest. Bereite eine zweite Füllung auf folgende Art: Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, etwas Laserwurzel, gieße *liquamen* dazu, gib gekochtes Hirn, rohe Eier, gekochte Weizengrütze (*alica*), Fleischbrühe, kleine Vögel, wenn vorhanden, Pinienkerne und Pfefferkörner hinzu; schmecke mit *liquamen* ab. Fülle das Ferkel, wickle es fest in Papier und stecke es zusammen. Gib es in die Röhre. Wenn es gar ist, entferne Papier und Befestigungsstäbchen, beträufle das Ferkel mit Öl und serviere.

«Dressiere am Hals (oder vom Hals her)» bedeutet wohl, daß die Füße am Hals befestigt werden. – «Vogelfänger» (*aviarius*): es könnte auch ein Vogelhändler oder Vogelhalter gemeint sein; das geläufige Wort für den Vogelfänger ist *auceps*. – Die Füllung à la Terentius ist nicht beschrieben, siehe aber Nr. 339.

369 Spanferkel in *liquamen* *Porcellum liquaminatum*

Nimm das Ferkel aus, aber so, daß einige der Inneren darin bleiben. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, gieße *liquamen*

dazu, gib 1 Hirn und 2 Eier dazu und mische dies gut durch. Brate das Ferkel an, dann fülle es, stecke es mit Spießchen zusammen und hänge es in einem Korb in einen Kessel mit siedendem Wasser. Wenn es gar ist, entferne die Spießchen, so daß der Saft herausfließen kann. Bestreue es mit Pfeffer und serviere.

371 Gebratenes Spanferkel mit Teig- und Honigfüllung

Porcellum assum tractomelinum

Nimm das gereinigte Ferkel durch die Gurgel aus und trockne es. Stampfe etwa 30 g Pfeffer, Honig und Wein, bringe dies zum Kochen. Zerbrösle trockenen Mehlteig (*tracta*) und mische ihn mit dem Inhalt des Topfes. Rühre mit einem grünen Lorbeerzweig um und lasse die Masse so lange kochen, bis sie steif und glatt wird. Stopfe das Ferkel mit dieser Füllung, stecke es mit Spießchen zusammen, hülle es fest in Papier ein und gib es in den Backofen. Wenn es gar ist, entferne Papier und Spießchen und serviere.

André nimmt hier und bei Nr. 367 an, daß nur die Öffnung, durch die das Ferkel gestopft wurde, mit Papier verschlossen und daß dieses Papier festgesteckt wird. Der lateinische Ausdruck *obduras charta* heißt wörtlich: «verhärtete mit Papier». Da das Braten in einer Papierhülle auch in anderen Rezepten vorkommt, scheint mir unsere Interpretation wahrscheinlicher.

373 Spanferkel à la Vitellius *Porcellum Vitellianum*

Dressiere das Ferkel wie Wildschwein, bestreue es mit Salz und brate es im Backofen. Gib Pfeffer und Liebstöckel in den Mörser, befeuchte die Gewürze mit *liquamen* und mische sie mit Wein und *passum*. Lasse dies in einem Topf mit ein wenig Öl kochen. Wenn das Ferkel gebraten ist, begieße es mit dieser Sauce so, daß sie auch unter die Schwarte eindringen kann.

Das Rezept ist nach Kaiser Vitellius (69 n. Chr.) benannt.

374 Spanferkel à la Flaccus *Porcellum Flaccianum*

Dressiere das Ferkel wie Wildschwein, bestreue es mit Salz und gib es in den Backofen. Während es kocht, stampfe im Mörser Pfeffer,

Liebstockel, Kümmel (*careum*), Selleriesamen, Laserwurzel und frische Raute; befeuchte die Mischung mit *liquamen* und mische sie mit Wein und *passum*. Laß dies in einem Topf mit wenig Öl kochen. Binde mit *amulum*. Übergieße das gebratene Ferkel mit dieser Sauce, bestreue es mit pulverfein gestoßenem Selleriesamen und serviere.

Der letzte Satz bietet Textschwierigkeiten, die allerdings kaum «küchen-technische» Bedeutung haben. Dieselben Schwierigkeiten finden sich auch am Ende des nächsten Rezeptes (Nr. 375). In den Handschriften steht hier *porcellum coctum ab ossibus tanges* und bei Nr. 375: ... *et ius ab ossa tanges*. Die Schwierigkeit liegt in dem Ausdruck «*ab ossibus tangere*» und hat zu verschiedenen Korrekturversuchen geführt, die aber alle unbefriedigend sind. Sicher ist lediglich, daß das Ferkel mit der beschriebenen Sauce übergossen wird. André stellte deshalb die Lesung der Handschriften wieder her und interpretiert: «du côté des os, c'est-à-dire jusqu'aux os, profondément». Dies wäre sprachlich in der Tat analog einem Ausdruck, der in Nr. 392 vorkommt: *leporem a dorso tangis*, eine Analogie, auf die wir zögernd in der englischen Ausgabe bereits hingewiesen hatten (S. 196, Anm. 1). Im Falle des Hasen ist klar, daß die Sauce über den Rücken gegossen wird; es bleibt aber fraglich, ob man eine solche Redensart auf die Knochen übertragen kann, die immerhin von Fleisch bedeckt sind.

375 Spanferkel mit Lorbeer *Porcellum laureatum*

Beine das Ferkel aus und dressiere es wie für Spanferkel in *oenogarum*. Brate es an. Brich reichlich grünen Lorbeer, (garniere damit, oder gib ihn in das ausgebeinte Ferkel) und brate das Ferkel im Backofen. Gib Pfeffer, Liebstockel, Kümmel (*careum*), Selleriesamen, Laserwurzel und Lorbeer-Beeren in den Mörser; stampfe, befeuchte die Mischung mit *liquamen* und mische sie mit Wein oder *passum*. Gib dies in einen Topf mit ein wenig Öl, lasse es kochen und binde. Nimm das Ferkel aus dem Lorbeer (oder: nimm den Lorbeer aus dem Ferkel), gieße die Sauce darüber und serviere.

Ein Rezept für Spanferkel in *oenogarum* ist in der uns erhaltenen Redaktion des Kochbuches nicht vorhanden. – Außer der schon unter Nr. 374 besprochenen Textschwierigkeit findet sich in diesem Rezept noch eine weitere, in bezug auf den Lorbeer. Im Text heißt es: *laurum viridem in medio franges satis*,

und am Ende: *porcellum lauro eximes*. Grüner Lorbeer kann sich sowohl auf die Blätter als auch auf ganze Zweige beziehen; André denkt an Zweige, aber die Parallelstellen, die er anführt (S. 240), haben immer ein Wort für die Zweige. Für den Koch spielt es ohnedies keine Rolle, ob er von einem frischen Lorbeerzweig nur die Blätter benutzt oder ob er auch das Holz mit verwendet: es sind die Blätter, die das Aroma geben. Doch ist der Ausdruck *in medio frangere* für Zweige eher verständlich. Es wird nicht gesagt, was mit dem gebrochenen Lorbeer geschieht. André scheint anzunehmen, daß der Lorbeer in das ausgenommene Ferkel gegeben wird (*«cassez à l'intérieur beaucoup de laurier vert»*), was vom Standpunkt des Kochs aus durchaus möglich wäre. Am Ende aber heißt es: *porcellum lauro eximes*, «nimm das Ferkel aus dem Lorbeer», und dieser Ausdruck spricht dafür, daß die in der Mitte gebrochenen Lorbeerzweige außen in das Ferkel hineingesteckt werden sollen: da es im Ofen gebraten wird, kann das Aroma auch auf diese Weise genutzt werden. André übersetzt diesen letzten Ausdruck mit *«débarassez le cochon du laurier»*, was alle Möglichkeiten offen läßt.

377 Spanferkel, in Wein gekocht *Porcellum oenococtum*

Brate das Ferkel an, dressiere es. Gib in die Kasserolle (in der das Ferkel gar gekocht wird) Öl, *liquamen*, Wein, Wasser und ein Bündel von Lauch und Koriander. Wenn das Ferkel halb gar ist, füge *defrutum* hinzu, um Farbe zu geben. Gib Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*careum*), Origanum, Selleriesamen und Laserwurzel in den Mörser; stampfe; gieße *liquamen* und etwas von der Brühe dazu, in der das Ferkel kocht; mische dies mit Wein und *passum*. Gib dies in die Kasserolle und lasse es wieder aufkochen. Wenn es kocht, binde mit *amulum*. Richte das Ferkel auf einer Platte (*patina*) an, gieße die Sauce darüber, bestreue es mit Pfeffer und serviere.

Oenococtum ist die Lesart der ältesten Handschriften. In den meisten Ausgaben (einschließlich unserer englischen) ist dies nach einer Renaissance-Handschrift in *aenococtum*, «in einer Bronzekasserolle gekocht», «verbessert». André hat mit Recht die alte Lesart *oenococtum* als die richtige vorgezogen; es ist dies eines der im Kochbuch häufigen lateinisch-griechischen Mischwörter. Es muß dann aber angenommen werden, daß verhältnismäßig viel Wein verwendet wird. – In einem modernen Stadthaus ist das Kochen von Spanferkeln mit Schwierigkeiten verbunden, es fehlt meist an Koch-

töpfen der entsprechenden Größe. Das vorliegende Rezept läßt sich aber leicht auf anderes Schweinefleisch übertragen; auf jeden Fall dürfte es dazu anregen, Schweinefleisch einmal anders als gewöhnlich zuzubereiten.

378 Spanferkel à la Celsinus *Porcellum Celsinianum*

Dressiere das Ferkel und fülle es mit Pfeffer, Raute, Zwiebel und Bohnenkraut (unter der Haut?); fülle den Kopf mit Eiern, die durch das Ohr eingegeben werden; mische in einem kleinen Gefäß (*acetabulum*) Pfeffer, *liquamen* und etwas Wein; serviere.

Das Rezept ist in dieser Form unbrauchbar; es ist stark verkürzt und enthält auch Lücken. Es ist hier wegen seines Titels aufgenommen: ein Celsinus gehört zu den Unterzeichnern des «Testamentum porcelli», «Testament des Spanferkels», das uns durch Hieronymus (*Contra Rufinum* 1, 17, p. 473) überliefert ist. Die übrigen Unterzeichner haben offensichtlich fiktive Namen, und es ist nicht sicher, ob unser Celsinus durch das «Testamentum porcelli» inspiriert oder umgekehrt der Name im «Testamentum» aus unserem Text genommen ist. Sicher scheint aber, daß eine Verbindung besteht, und das ist wichtig für die Datierung der uns vorliegenden Ausgabe des römischen Kochbuches.

380 Spanferkel mit Gemüse gefüllt *Porcellum hortolanum*

Beine das Ferkel von der Gurgel her aus, so daß es wie ein Sack wird. Fülle es mit einer Mischung von gehacktem Huhn, Drosseln, faschiertem Eingeweide des Ferkels, lukanischen Würstchen, entsteinten Datteln, getrockneten Zwiebeln (*bulbi*), Schnecken ohne Gehäuse, Malven, Rüben, Lauch, Sellerie, gekochtem Kohl, Koriander, Pfefferkörnern, Pinienkernen und schließlich 15 Eiern und *liquamen*, das mit gemahlenem Pfeffer gemischt ist. Nähe das Ferkel zu und brate es an. Dann gib es zum Braten in die Röhre. Wenn es gar ist, schneide es am Rücken auf und übergieße es mit der folgenden Sauce: gestoßener Pfeffer, Raute, *liquamen*, *passum*, Honig, etwas Öl; bringe dies zum Kochen und binde mit *amulum*.

Hortolanus ist ein ungewöhnliches Wort, das von *hortus*, «Garten», abgeleitet werden muß. Die Übersetzung, die wir in unserer englischen Ausgabe versucht haben («fed on vegetables»), ist sicher falsch; das Rezept macht klar,

daß verschiedene Gemüsesorten zu der Füllung verwendet werden. André übersetzt «à la jardinière»: dies bezieht sich vermutlich auch auf die erwähnten Gemüse. Brandt (S. 93, Anm. 139) schlägt vor, *Hortalanus* zu lesen: in diesem Falle wäre unser Rezept von M. Hortensius Hortalus, der bei Tacitus und Sueton erwähnt ist, erfunden. – Wir haben dieses Rezept nicht selbst zu kochen versucht, da uns die Möglichkeiten fehlten; es scheint aber eines Versuches wert.

381 Kalte Sauce für gekochtes Spanferkel *Ius frigidum in porcellum elixum*

Bereite die Sauce in folgender Weise: Stampfe Pfeffer, Kümmel (*careum*), Dill, etwas Origanum und Pinienkerne; gib Essig, *liquamen*, Jerichodatteln (*caryota*), Honig und fertigen Senf dazu, träufle etwas Öl darüber, bestreue mit Pfeffer und serviere.

382 Spanferkel à la Trajan *Porcellum Traianum*

Bereite das Spanferkel auf folgende Art: Beine das Ferkel aus und richte es zu wie Spanferkel in Wein gekocht; danach hänge es zum Räuchern auf. Wiege es und gib ebensoviel Salz, wie es wiegt, in einen Kessel (*olla*) und koche es darin gar; dann trockne es ab und serviere es auf einer Platte (*lanx*) wie frischen gesalzenen Fisch.

Das Ferkel soll hergerichtet werden wie bei Nr. 377 beschrieben. Es ist auf jeden Fall stark gesalzen. *Pro salso* im letzten Satz ist nicht ganz klar; im allgemeinen heißt *salsum* in diesem Kochbuch «gesalzener Fisch, Stockfisch»; in diesem Rezept könnte es auch «Geselchtes» heißen. – Bei Trajan muß es sich um den Kaiser handeln (98–117 n. Chr.). Es ist aber keineswegs sicher, daß damit ein Datum für dieses Rezept gegeben ist; die uns vorliegende Redaktion des Kochbuches wurde zu einer Zeit verfaßt, als auch fiktive Kaiserbiographien kompiliert wurden, und es ist möglich, daß ein Redaktor solche Kaisernamen einfügte, um das Ansehen des Kochbuches zu erhöhen.

HASE

384 Hase mit Sauce *Leporem madidum*

Koche den Hasen zunächst kurz in Wasser ab, dann gib ihn in eine Pfanne (*patina*) und brate ihn in Öl in der Röhre. Wenn er fast gar

ist, gib neues Öl dazu und gieße die folgende Sauce darüber: Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Bohnenkraut, Zwiebel, Raute, Selleriesamen, *liquamen*, Laser, Wein und etwas Öl. Wende den Hasen von Zeit zu Zeit und lasse ihn in dieser Sauce gar kochen.

385 Hase, mit einer anderen Sauce

Wenn der Hase fast so weit ist, daß man ihn herausnehmen kann, stampfe Pfeffer, Datteln, Laser, Rosinen mit *caroenum*, *liquamen* und Öl. Gieße die Sauce über den Hasen; wenn sie gekocht hat, bestreue den Hasen mit Pfeffer und serviere.

Der Hase wird wie bei Nr. 384 kurz gekocht und dann gebraten; die Sauce unterscheidet sich von Nr. 384 vor allem dadurch, daß sie verhältnismäßig süß ist.

386 Gefüllter Hase *Leporem farsum*

Für die Füllung nimmt man ganze Pinienkerne, Mandeln, gehackte Nüsse oder Bucheckern, Pfefferkörner, Eingeweide des Hasen und aufgeschlagene Eier zum Binden. Man hüllt den Hasen in Schweine-*omentum* und brät ihn im Backofen. Dann macht man die folgende Sauce: Raute, reichlich Pfeffer, Zwiebel, Bohnenkraut, Datteln, *liquamen*, *caroenum* oder Würzwein. Man läßt dies so lange kochen, bis es dick wird, und gießt es über den Hasen. In dieser *liquamen*-Pfeffer-Sauce läßt man den Hasen eine Weile ziehen.

387 Weiße Sauce für gebratenen Hasen *Ius album in assum leporem*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Selleriesamen und den Dotter eines hartgekochten Eies. Stampfe dies und forme es zu einem Kloß. Koche in einem kleinen Topf *liquamen*, Wein, Öl, etwas Essig, eine kleine gehackte Zwiebel, gib den Kloß von Gewürzen dazu und rühre mit *Origanum* oder Bohnenkraut um. Wenn nötig, binde mit *amulum*.

Es ist nicht klar, warum diese Sauce «weiß» heißt. Zu den Ingredienzien einer «weißen» Sauce gehören in unserem Kochbuch meist Pinienkerne und Eiweiß. Im übrigen kann die Sauce empfohlen werden. Es ist besser, mehrere Eidotter zu nehmen, was der lateinische Text durchaus zuläßt.

388 Haché aus Blut, Leber und Lunge des Hasen *Ex sanguine et iecinere et pulmonibus leporinis minutal*

Gib *liquamen*, Öl und Fleischbrühe, feingehackten Lauch und gehackten Koriander in eine Kasserolle und füge Leber und Lunge dazu. Wenn dies gar ist, stampfe Pfeffer, Kümmel, Koriander, Laserwurzel, Minze, Raute und Flohkraut, gieße Essig hinein, gib Hasenleber und auch Blut dazu und verarbeite dies alles. Füge Honig und Brühe von der Leber und der Lunge hinzu, mische dies mit Essig und gieße es in einen Topf. Gib die feingehackte Hasenlunge in denselben Topf und lasse dies kochen. Wenn es kocht, binde mit *amulum*, bestreue mit Pfeffer und serviere.

Es wird sich bei diesem Rezept nicht um Leber und Lunge nur eines Hasen handeln; um eine genügende Menge für 4–5 Personen zu haben, muß man Leber und Lunge von 3–4 Hasen verwenden. Das Rezept dient offenbar der Resteverwertung: die Eingeweide, die bei gewöhnlichem Hasenbraten abfallen, können so zu einer Vorspeise verwendet werden.

389 Hase im eigenen Saft *Leporem ex suo iure*

Reinige den Hasen, beine ihn aus und dressiere ihn und gib ihn in eine Kasserolle. Gib Öl, *liquamen*, Brühe, ein Bündel Lauch, Koriander und Dill dazu. Während dies kocht, stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Koriandersamen, Laserwurzel, getrocknete Zwiebel, Minze, Raute und Dillsamen, gieße *liquamen* hinein, füge Honig und etwas von der Hasenbrühe hinzu und mische mit *defrutum* und Essig. Lasse dies aufkochen. Wenn es kocht, binde mit *amulum*. Entferne die Spießchen oder Fäden, die zum Dressieren benutzt wurden, von dem Hasen, gieße die Sauce darüber, bestreue mit Pfeffer und serviere.

390 Hase à la Passenius *Leporem Passenianum*

Reinige den Hasen, beine ihn aus, dressiere ihn mit ausgestreckten Beinen und hänge ihn zum Räuchern auf. Wenn er Farbe bekommen hat, lasse ihn halb gar kochen. Nimm ihn heraus, bestreue ihn mit Salz und befeuchte ihn mit *oenogarum*. Gib Pfeffer und Liebstöckel in den Mörser und stampfe; befeuchte die Gewürze mit *liquamen* und mische sie mit Wein und *liquamen*. Gib dies in einen Topf mit Öl, lasse es kochen. Wenn es kocht, binde mit *amulum*. Gieße diese Sauce über den Rücken des Hasen, bestreue mit Pfeffer und serviere.

Da die Sauce Wein und *liquamen* enthält, ist es wahrscheinlich, daß das genannte *oenogarum* sich auf eben diese Sauce bezieht. Man müßte dann verstehen: begieße mit dem folgenden *oenogarum*. – Der Passenius, nach dem das Rezept benannt ist, ist sonst unbekannt.

392 Gefüllter Hase *Leporem farsilem*

Reinige den Hasen, dressiere ihn und lege ihn auf ein viereckiges Brett. Gib Pfeffer, Liebstöckel und Origanum in den Mörser, befeuchte mit *liquamen*, füge gekochte Hühnerleber, gekochtes Hirn, die gehackten Eingeweide des Hasen (oder: gehacktes Fleisch) und 3 rohe Eier hinzu. Mische dies mit *liquamen*. (Fülle den Hasen mit dieser Füllung.) Wickle ihn in *omentum* und Papier und binde zu. Brate auf kleinem Feuer. Gib Pfeffer und Liebstöckel in den Mörser, stampfe, gieße *liquamen* zu, mische mit Wein und *liquamen* und lasse dies kochen. Wenn es kocht, binde mit *amulum* und gieße die Sauce über den gebratenen Hasen. Bestreue den Hasen mit Pfeffer und serviere.

Es ist nicht sicher, was *quadratum*, hier mit «viereckiges Brett» übersetzt, bedeutet. Das Wort kommt auch in einem Rezept für Huhn vor (Nr. 238). André nimmt in beiden Fällen an, daß es sich um eine Art des Dressierens handelt, hier «en carré», im Gegensatz zu *extensum*, «ausgestreckt», wie bei Nr. 390. Doch kann weder ein Huhn noch ein Hase wirklich «en carré» dressiert werden, und während der lateinische Text von Nr. 238 eine solche Interpretation noch zuließe (*ornas in quadrato*), scheint der Text des Hasen-

rezeptes sie auszuschließen: es heißt hier *quadratum imponis*, wörtlich: «lege auf ein *quadratum*». Es scheint daher, daß *quadratum* ein Brett ist, auf das Huhn und Hase gelegt werden, während die Sauce oder die Füllung bereitet werden. – Bevor die Sauce über den Hasen gegossen wird, müssen natürlich Papier und *omentum* nebst Fäden entfernt werden. – Für die Füllung sind etwa 350 g Hühnerleber und 1 Kalbshirn zu empfehlen, für die Sauce etwa 1½ Wasserglas Wein und ein Likörglas *liquamen*; Pfeffer und Liebstöckel nach Geschmack. Man kann die Sauce so stark andicken, daß sie zu einer Art Gelee wird. Wenn man den Hasen in der Röhre brät, sollte man bei geringer Hitze mit 2½–3 Stunden Bratzeit rechnen.

395 Hase mit trockenem Pfeffer bestreut *Leporem pipere sicco sparsum*

Richte den Hasen zu wie Zicklein à la Tarpeius. Vor dem Kochen dressiere ihn und nähe ihn zu. Befeuchte ihn mit einer Mischung von Pfeffer, Raute, Bohnenkraut, Zwiebel, etwas Thymian und *liquamen*, dann gib ihn zum Garkochen in den Backofen und übergieße ihn mit der folgenden Sauce: etwa 15 g Pfeffer, Raute, Zwiebel, Bohnenkraut, 4 Datteln, Rosinen, die über einem Kohlenbeken geröstet und gebräunt wurden, Wein, Öl, *liquamen* und *caroe-num*. Begieße den Hasen (während des Bratens) mit dieser Sauce häufig, so daß die gesamte Flüssigkeit einzieht. Dann nimm ihn heraus und serviere ihn auf einer runden Platte (*discus*) mit trockenem Pfeffer bestreut (d. h. ohne Sauce).

Das Zicklein à la Tarpeius ist Rezept Nr. 364: dort wird allerdings auch nicht gesagt, wie das Tier vorbereitet wird. Es ist nur ziemlich sicher, daß es gefüllt wird und wohl auch, daß es mariniert werden soll.

HASELMÄUSE

397 Haselmäuse *Glires*

Fülle die Haselmäuse mit gehacktem Schweinefleisch und gehacktem Fleisch von Haselmäusen, das zusammen mit Pfeffer, Pinien-

kernen, Laserwurzel und *liquamen* gestampft wurde. Nähe sie zu, gib jede auf einen (konkaven) Ziegel und bratesie im Backofen oder, ebenso gefüllt, im *clibanus*.

Haselmäuse waren im alten Rom beliebt. Es gab sogar Farmen, in denen sie gezüchtet wurden. Daher ist es eigentlich auffallend, daß unser Kochbuch nur dieses eine Rezept für ihre Zubereitung enthält. Siehe darüber J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, S. 122f.

NEUNTES BUCH

DIE SEE

LANGUSTEN

398 Sauce für Languste und Scampi *Ius in lucusta et cammaris*
Bräune eine gehackte frische Zwiebel. Gib Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*cuminum, careum*), Jerichodatteln (*caryota*), Honig, Essig, Wein, *liquamen*, Öl und *defrutum* dazu. Serviere diese Sauce mit Senf zu gekochter Languste oder gekochten Scampi.

399 Gegrillte Langusten *Lucustas assas*
Bereite gegrillte Langusten auf folgende Art zu: Öffne die Langusten wie gewöhnlich, lasse sie in der Schale, begieße sie mit Pfeffer- und Koriandersauce und grille sie so am Rost. Wenn sie trocken werden, begieße sie weiter mit dieser Sauce, bis sie gar sind, und serviere.

Die Pfeffer- und Koriandersauce kann wie die Kümmelsauce des folgenden Rezeptes zubereitet werden: statt Kümmel nimmt man reichlich Pfeffer und Koriander. Es ist aber auch möglich, daß diese Sauce lediglich aus eingeweichten Pfeffer- und Korianderkörnern mit etwas Flüssigkeit (Wasser, *liquamen*, Wein) besteht, ohne die anderen Zutaten, die bei der Kümmelsauce genannt werden.

400 Gekochte Langusten mit Kümmelsauce *Lucustam elixam cum cuminato*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, getrocknete Minze, reichlich Kümmel, Honig, Essig und *liquamen*. Wenn gewünscht, füge Lorbeerblatt (*folium*) und Malabathrum hinzu.

Die Zutaten sind im Mörser zerstampft zu denken. Wir können gemahlenen Pfeffer und Kümmel nehmen und die Kräuter sehr fein hacken. Die Hauptflüssigkeit ist Essig; danach bemißt sich die Menge Honig, die dazugegeben wird.

401 Bouletten aus Langustenschwänzen *Aliter lucustam: isicia de cauda eius*

Bouletten aus Langustenschwänzen bereite auf folgende Art zu: Zunächst entferne das unbrauchbare Telson (das Endsegment), dann koche die Schwänze, hacke sie, vermische sie mit *liquamen*, Pfeffer und Eiern und forme Klößchen daraus.

«Telson»: der Text ist an dieser Stelle verderbt, aber es scheint, daß Andrés Interpretation das Richtige getroffen hat (Revue de Philologie 36, 1962, S. 24f.). – Es wird nicht gesagt, was mit den Bouletten gemacht wird; wir nehmen an, daß man sie kurz in heißem Öl brät.

403 Sauce für Langusten, auf andere Art *In lucusta*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Minze, Raute, Pinienkerne, Honig, Essig, *liquamen* und Wein.

Diese Sauce ist, wie alle anderen dieses Kapitels, kalt. Die Zutaten müssen gestampft oder gemahlen werden. Für eine Languste reicht eine Handvoll Pinienkerne, ein Löffel Honig, ein Löffel Essig und ein Wasserglas Wein: die anderen Zutaten je nach Geschmack.

ZITTERROCHEN

404 Sauce für Zitterrochen *In torpedine*

Stampfe Pfeffer, Raute und eine kleine getrocknete Zwiebel. Gib Honig, *liquamen*, *passum*, etwas Wein und einige Tropfen gutes Öl dazu. Wenn dies zu kochen beginnt, binde mit *amulum*.

Es wird nicht gesagt, was mit dem Fisch geschieht; da der Zitterrochen ein delikater Fisch ist, wird er «blau» gekocht zu denken sein.

405 Sauce für gekochten Zitterrochen *In torpedine elixa*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, Origanum, Eidotter, Honig, *liquamen*, *passum*, Wein und Öl. Wenn gewünscht, gib Senf und Essig dazu. Wenn man diese Sauce heiß haben will, so gibt man noch Rosinen hinein.

Die kalte Sauce ist eine Art Mayonnaise, und entsprechend müssen die Zutaten bemessen werden. Es empfiehlt sich, mit den Eidottern zu beginnen, das Öl und die anderen flüssigen Zutaten nach und nach einzurühren und die Kräuter und den Pfeffer erst am Schluß dazuzugeben.

CALAMARI

406 Sauce für Patina von Calamari *In lolligine in patina*

Stampfe Pfeffer, Raute, etwas Honig, *liquamen*, *caroenum* und ein paar Tropfen Öl.

Es ist anzunehmen, daß die Calamari (Tintenfische mit kleinem Körper und langen Armen; die Arme sind bei den Gerichten daraus das Wichtigste) gebraten werden: die Sauce wird dann in der flachen Pfanne (*patina*) darübergegossen. Es ist aber auch möglich, daß man die Calamari in dieser Sauce kocht. Es lohnt sich, beides auszuprobieren.

407 Sauce für gefüllte Calamari *In lolligine farsili*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Koriander, Selleriesamen, Eidotter, Honig, Essig, *liquamen*, Wein und Öl; binde.

Die Füllung für die Calamari ist nicht beschrieben, man kann sie aber an die Füllung für Tintenfisch (Nr. 409) angleichen. Die Sauce ist wieder eine Art Mayonnaise, wie bei Nr. 406. Bei diesem Rezept handelt es sich sicher nicht um die Arme, sondern um den Körper des Tieres.

TINTENFISCH

408 Sauce für gefüllten Tintenfisch *In sepia farsili*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Kümmel (*careum*), Honig, *liquamen*, Wein, gemischte Kräuter. Lasse dies heiß werden, schneide den Tintenfisch auf und gieße die Sauce darüber.

Sepia ist der Tintenfisch mit langem, großem Körper und kurzen Armen; bei ihm ist es der Körper, der die Substanz der Gerichte bietet. Die Füllung ist hier nicht beschrieben; vgl. das nächste Rezept (Nr. 409).

409 Füllung für gekochten Tintenfisch *Sic farcies eam sepiam coctam*

Stampfe ein enthäutetes gekochtes Hirn mit Pfeffer, füge genügend rohe Eier, Pfefferkörner und kleine Fleischklößchen dazu. (Fülle damit den gekochten Tintenfisch), nähe ihn zu und gib ihn in einen siedenden Kessel, so daß die Füllung steif werden kann.

Der Tintenfisch ist etwas zäh und erfordert eine längere Kochzeit als die Füllung; daher ist anzunehmen, daß er vor dem Füllen weichgekocht wird. Selbstverständlich muß er erst ausgenommen werden. Für die Füllung sollte man auf ein Kalbshirn 2–3 Eier rechnen, je nach der Größe des Hirns. Pfeffer und Fleischklößchen nach Belieben. Mit dieser Menge kann man mindestens 2 große Tintenfische füllen.

411 Sauce für Tintenfisch, auf andere Art *Aliter sepias*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, frischen Koriander, getrocknete Minze, Eidotter, Honig, *liquamen*, Wein, Essig und etwas Öl. Lasse dies aufkochen und binde mit *annulum*.

Der Tintenfisch ist gekocht oder allenfalls gedünstet zu denken. Um genug Sauce für einen Tintenfisch zu erhalten, nehme man mindestens 2 Eidotter. Man rührt zuerst die Dotter mit den Flüssigkeiten an und gibt dann die Kräuter und Gewürze dazu.

OKTOPUS

412 Oktopus *In polypo*

Serviere Oktopus mit Pfeffer, *liquamen* und Laser.

«Oktopus»: ein achtarmiger Tintenfisch, mit verhältnismäßig kleinem Körper und langen Armen. Gewöhnlich brät man diese in tiefem Öl; das Rezept nennt nur die Gewürze, die dazu gegeben werden können.

AUSTERN

413 Sauce für Austern *In ostreis*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Eidotter, Essig, *liquamen*, Öl und Wein; nach Belieben auch Honig.

Dies ist eine Art Remoulade. Bei der Zubereitung sollte man mit den Eidottern beginnen und die übrigen Zutaten je nach der Menge der Dotter bemessen. Man verrührt die Dotter zunächst mit Öl, gibt dann Wein, Essig und *liquamen* (oder Salz) dazu und am Ende Pfeffer und gehackten Liebstöckel. Wenn man Honig zufügen will, tut man das am besten, che inan Wein und Essig zugießt.

MUSCHELN

420 Muscheln *In mitulis*

Mische *liquamen*, gehackten Lauch, Kümmel, *passum*, Bohnenkraut und Wein. Verdünne dies mit Wasser und koche die Muscheln darin.

Die Muschelart ist nicht spezifiziert. Das Rezept eignet sich aber gut für die in Mittel- und Nordeuropa am leichtesten erhältlichen Miesmuscheln.

BONITO, JUNGER THUNFISCH, MEERÄSCHE

421 Gefüllter Bonito *In sardis*

Entgräte den Fisch. Stampfe Flohkraut, Kümmel, Pfefferkörner, Minze, Nüsse und Honig. Fülle den Fisch mit dieser Mischung und nähe ihn zu. Wickle ihn in Papier und lasse ihn in einem zugedeckten Topf im Dampf kochen. Würze mit Öl, *caroenum* und *allec*.

Der Bonito ist eine Art Thunfisch. Das Kochen des Fisches im eigenen Saft (in Papier gewickelt und über Dampf, wie hier, oder in einem geschlossenen Topf) ist für größere und ziemlich dicke Fische, wie der Bonito es ist, sehr zu empfehlen. Man kann dieses und die folgenden Rezepte mit anderen, in Mitteleuropa erhältlichen Fischen versuchen.

422 Bonito *Sarda*

Bonito bereite auf folgende Art zu: Koche und entgräte den Fisch. Stampfe Pfeffer mit Liebstöckel, Thymian, Origanum, Raute, Jerichodatteln (*caryota*) und Honig, gib dies in einen kleinen Topf und garniere es mit gehackten Dottern von hartgekochten Eiern. Dann gib noch etwas Wein, Essig, *defrutum* und bestes Öl dazu.

Dies ist offensichtlich eine Art Fischsalat. Obwohl nicht gesagt wird, ob der Fisch heiß oder kalt serviert werden soll, scheint das Rezept am ehesten für eine kalte Vorspeise geeignet.

423 Sauce für Bonito *Ius in sarda*

Nimm Pfeffer, Origanum, Minze, Zwiebel, etwas Essig und Öl.

Eine kalte Sauce für den gekochten Fisch, der wahrscheinlich ebenfalls kalt serviert wird.

424 Auf andere Art

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, getrocknete Minze, gekochte Zwiebel, Honig, Essig und Öl. Gieße die Sauce über den (gekochten Fisch) und garniere ihn mit gehackten hartgekochten Eiern.

426 Sauce für gesalzene Meeräsche *Ius in mugile salso*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Zwiebel, Minze, Raute, Haselnuß, Jerichodatteln (*caryota*), Honig, Essig, Senf und Öl.

427 Auf andere Art *Aliter ius in mugile salso*

Nimm Pfeffer, Origanum, Rauke, Minze, Raute, Haselnuß, Jerichodatteln (*caryota*), Honig, Öl, Essig und Senf.

STOCKFISCH OHNE STOCKFISCH

430 Stockfisch ohne Stockfisch *Salsum sine salso*

Koche Leber, faschiere sie und gib Pfeffer, *liquamen* oder Salz dazu. Gieße Öl hinzu. Nimm Leber vom Hasen, Zicklein, Lamm oder

von Hühnern. Wenn gewünscht, gib der Masse in einer kleinen Form die Gestalt eines Fisches. Beträufle sie mit bestem Öl.

Solche Ersatzgerichte scheinen in der römischen Küche beliebt gewesen zu sein: Siehe Nr. 149 und 150, wo frische Fische anstatt Stockfisch gereicht werden, oder Nr. 139, ein Rezept, das sich vor allem dadurch empfiehlt, daß «niemand bei Tisch bemerken wird, was er ißt». Es ist nicht ganz verständlich, warum ausgerechnet Stockfisch durch andere Gerichte ersetzt werden soll. – Das Rezept ist im übrigen eine sehr schmackhafte Leberpâté.

431 Stockfisch-Ersatz, auf andere Art

Stampfe Kümmel, Pfeffer und *liquamen*, mische mit etwas *passum* oder *caroenum* und reichlich gemahlenen Walnüssen. Stampfe alles gründlich und gieße es in Salzlake. Füge einige Tropfen Öl hinzu und serviere.

André übersetzt das Wort *salsare* mit «Saucière». Er nimmt ferner an, daß dieses und das folgende Rezept nur die Sauce für den Stockfisch-Ersatz beschreibt, ohne den eigentlichen Ersatz zu nennen. Ich kann mich dieser Meinung nicht anschließen: das vorliegende Rezept ergibt eine recht kompakte Nußmischung, und wenn man *salsare* (ein ungebräuchliches Wort) als Salzlösung oder Salzlake versteht, hat man auch den für Stockfisch-Ersatz notwendigen Bestandteil.

432 Auf andere Art

Stampfe so viel Kümmel, wie man mit fünf Fingern greifen kann, halb soviel Pfeffer und eine geschälte Knoblauchzehe. Gieße *liquamen* darüber und füge einige Tropfen Öl hinzu. Dies Gericht ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen Magenbeschwerden und fördert die Verdauung.

Das Rezept stammt offensichtlich aus einer Vorlage mit Diätvorschriften. Auch hier braucht man nicht anzunehmen, daß nur eine Sauce beschrieben und der eigentliche Stockfisch-Ersatz ausgelassen wird. Das Gericht ist eine zähflüssige Masse, mit dem Löffel zu essen, die den schwer verdaulichen Stockfisch ersetzen soll.

ZEHNTES BUCH

DER FISCHER

FISCHE

434 Kräutersauce für gebratenen Fisch *Ius diabolitanon in pisce fixo*

Nimm einen beliebigen Fisch, reinige, salze und brate ihn. Stampfe Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Laserwurzel, Origanum, Raute, zerreiße dies, gieße Essig dazu, gib Jerichodatteln (*caryota*), Honig, *defrutum*, Öl und *liquamen* hinzu; rühre dies gut um, gieße es in eine Kasserolle und bringe es zum Kochen. Wenn es kocht, gieße die Sauce über den gebratenen Fisch. Bestreue ihn mit Pfeffer und serviere.

435 Sauce für gekochten Fisch *Ius in pisce elixo*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, eine kleine Zwiebel, Origanum, Pinienkerne, Jerichodatteln (*caryota*), Honig, Essig, *liquamen*, Senf, etwas Öl. Wenn die Sauce heiß sein soll, füge noch Rosinen hinzu (und lasse sie heiß werden).

Für 4–5 Personen rechnet man 4–5 große Datteln, 2–3 Zweige Liebstöckel, etwa 50 g Pinienkerne, 1 kleine frische Zwiebel, gemahlenen Pfeffer, Kümmel, Senf und Essig nach Geschmack. Wenn kein *liquamen* vorhanden ist, nimmt man Salz und soviel Öl wie zu einer Salatsauce. Wir fanden die Sauce kalt besser. Die Mengenangaben gelten entsprechend auch für die anderen Saucen dieses Kapitels.

437 Fisch im eigenen Saft *Ius in pisce elixo*

Reinige den Fisch sorgfältig. Gib Salz und Koriandersamen in den Mörser, zerstoße dies fein. Wälze den Fisch darin, gib ihn in eine

gedeckte Kasserolle (*patina*), versiegle den Deckel mit Gips und backe ihn im Backofen. Wenn der Fisch gar ist, nimm ihn heraus, beträufle ihn mit sehr scharfem Essig und serviere.

Die lateinische Überschrift ist irreführend: es handelt sich hier nicht um eine Sauce, und der Fisch wird auch nicht in Wasser gekocht. In Wirklichkeit ist dies ein ausgezeichnetes Rezept für gedünsteten Fisch im eigenen Saft. Alle größeren, dicken Fische wie Schellfisch oder Heilbutt eignen sich dazu. Die Salz- und Koriandermischung muß so bemessen werden, daß der Fisch rund herum damit bestreut werden kann. Am einfachsten ist es, den Fisch in eine feuerfeste Auflaufform zu geben. Statt mit Gips kann man den Deckel mit Stanniolpapier abdichten: es ist wichtig, daß der Fisch Saft zieht und dieser nicht verdampft. Die Kochzeit für ein Stück Fisch, das für 4–5 Personen reicht, beträgt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten.

439 Alexandrinische Sauce für gegrillten Fisch *Ius*

Alexandrinum in pisce asso

Nimm Pfeffer, getrocknete Zwiebel, Liebstöckel, Kümmel, Origanum, Selleriesamen, entsteinte Damaszenerpflaumen, *mulsum*, Essig, *liquamen*, *defrutum* und Öl. (Stampfe, mische dies und) lasse es kochen.

Dies ist eine süß-saure Sauce ähnlich der für Wild, Nr. 346. Für den Fisch empfiehlt es sich, sie dünner zu machen als dort angenommen, d. h. man nimmt weniger Pflaumen und mehr von den flüssigen Zutaten. Das Verhältnis der Flüssigkeiten zueinander richtet sich ganz nach dem persönlichen Geschmack.

442 Sauce für gegrillten See-Aal *Ius in gongro asso*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, gerösteten Kümmel, Origanum, getrocknete Zwiebel, Dotter von hartgekochten Eiern, Wein, *mulsum*, Essig, *liquamen* und *defrutum*. (Stampfe, mische dies und) lasse es kochen.

444 Sauce für gegrillte See-Barben *Ius in mullos assos*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Raute, Honig, Pinienkerne, Essig, Wein, *liquamen* und etwas Öl. Lasse die Sauce heiß werden und gieße sie über die Fische.

445 Auf andere Art

Nimm Raute, Minze, Koriander, Fenchel – alles frisch, Pfeffer, Liebstöckel, Honig, *liquamen* und etwas Öl.

Dies scheint eine kalte Kräutersauce zu sein.

446 Sauce für gegrillten jungen Thunfisch *Ius in pelamyde assa*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, frischen Koriander, Zwiebel, entkernte Rosinen, *passum*, Essig, *liquamen* und *defrutum*. (Stampfe, mische dies und) lasse es kochen. Diese Sauce kann man auch mit gekochtem Fisch servieren. Wenn gewünscht, füge noch Honig hinzu.

MURÄNE

449 Sauce für gegrillte Muräne *Ius in murena assa*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Bohnenkraut, trockenen Safran, Zwiebel, entsteinte Damaszenerpflaumen, Wein, *mulsum*, Essig, *liquamen*, *defrutum*, Öl. (Stampfe, mische dies und) lasse es kochen.

«Safran»: *crocomagma* ist Safran, dessen Öl ausgepreßt wurde.

452 Sauce für gekochte Muräne *Ius in murena elixa*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Dill, Selleriesamen, syrischen Sumach, Jerichodattel (*caryota*), Honig, Essig, *liquamen*, Öl, Senf und *defrutum*.

453 Auf andere Art *Aliter ius in murena elixa*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*careum*), Selleriesamen, Koriander, getrocknete Minze, Pinienkerne, Raute, Honig, Essig, Wein, *liquamen* und etwas Öl. Lasse dies heiß werden und binde mit *amulum*.

455 Sauce für gekochte Makrele *Ius in lacertos elixos*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, frische Raute, Zwiebel, Honig, Essig, *liquamen* und etwas Öl. Wenn es kocht, binde mit *amulum*.

458 Sauce für Thunfisch *Ius in thynno*

Nimm Pfeffer, Kümmel, Thymian, Koriander, Zwiebel, Rosinen, Essig, Honig, Wein, *liquamen* und Öl. Lasse dies heiß werden und binde mit *amulum*.

459 Sauce für gekochten Thunfisch *Ius in thynno elixo*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Thymian, gemischte frische Kräuter, Zwiebel, Jerichodattel (*caryota*), Honig, Essig, *liquamen*, Öl und Senf.

Dies ist offenbar eine kalte Kräutersauce.

460 Sauce für gegrillten Zahnbrassen *Ius in dentice asso*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Koriander, Minze, getrocknete Raute, gekochte Quitten, Honig, Wein, *liquamen* und Öl. Lasse dies heiß werden und binde mit *amulum*.

461 Sauce für gekochten Zahnbrassen *Ius in dentice elixo*

Nimm Pfeffer, Dill, Kümmel, Thymian, Minze, frische Raute, Honig, Essig, *liquamen*, Wein und etwas Öl. Lasse dies heiß werden und binde mit *amulum*.

462 Sauce für Goldbrassen *Ius in pisce aurata*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel (*careum*), Origanum, Rautenbeere, Minze, Myrtenbeere, Eidotter, Honig, Essig, Öl, Wein und *liquamen*. Lasse dies heiß werden und serviere so.

Die Eidotter sind roh zu denken und dienen offenbar als Bindemittel. Die Anzahl richtet sich nach der gewünschten Menge der Sauce. Man beginnt

am besten mit den Dottern, fügt die flüssigen Zutaten nach und nach dazu, wobei man darauf achten muß, daß die Dotter nicht gerinnen, und gibt am Schluß die gemahlenen und gestoßenen Kräuter und Beeren hinzu.

464 Sauce für gekochte Meersau *Ius in scorpione elixo*

Nimm Pfeffer, Kümmel (*careum*), Petersilie, Jerichodattel (*caryota*), Honig, Essig, *liquamen*, Senf, Öl und *defrutum*.

465 Oenogarum für Fisch *In pisce oenogarum*

Stampfe Pfeffer und Raute, mische mit Honig, *passum*, *liquamen* und *caroenum* und erhitze auf sehr kleiner Flamme.

466 Auf andere Art

Bereite das *oenogarum* wie oben. Bringe es zum Kochen; wenn es kocht, binde mit *amulum*.

AAL

467 Sauce für Aal *Ius in anguillam*

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Dill, syrischen Sumach, Jerichodattel (*caryota*), Honig, Essig, *liquamen*, Senf und *defrutum*.

468 Auf andere Art

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, syrischen Sumach, getrocknete Minze, Rautenbeeren, Dotter von hartgekochten Eiern, *mulsum*, Essig, *liquamen* und Öl. (Stampfe, mische dies und) lasse es kochen.

LITERATURVERZEICHNIS

TEXTAUSGABEN UND ÜBERSETZUNGEN VON APICIUS, DE RE COQUINARIA

Textausgaben

Mailand, Le Signerre, 1498 (*Editio princeps*) – Anonyme Ausgabe, Venedig, ohne Jahr – A. Torinus, Basel 1541 – G. Humelberg, Zürich 1542 – M. Lister, London 1705, Amsterdam 1709 – Th. Schuch, Heidelberg 1866, ²1874 – C. Giarratano, F. Vollmer, Leipzig 1922 – M. E. Milham, Leipzig 1969

Zweisprachige Ausgaben

Englisch: B. Flower, E. Rosenbaum, London 1958

Französisch: J. André, Paris 1965

Italienisch: G. Baseggio, Venedig 1852 – P. Buzzi, Mailand 1930, Neuauflage Mailand 1957 – A. Marsili, Pisa 1957

Übersetzungen

Deutsch: R. Gollmer, Leipzig 1909, Rostock ²1928 – E. Danneil, Leipzig 1911

Englisch: J. D. Vehling, Chicago 1936

Französisch: B. Guégan, Paris 1933

AUSGEWÄHLTE UNTERSUCHUNGEN ZUR ANTIKEN KOCHKUNST

J. André, *Lexique des termes de botanique en Latin*, Paris 1956

J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961

J. André, *Les noms d'oiseaux en Latin*, Paris 1967

E. Brandt, *Untersuchungen zum römischen Kochbuche*, Leipzig 1927

L. Friedländer, *Sittengeschichte Roms*, Leipzig ¹⁰1922 (Nachdr. 1964)

V. Hehn, *Kulturpflanzen und Haustiere*, Berlin ⁸1911 (Nachdr. 1963)

O. Keller, *Die antike Tierwelt*, Leipzig 1913 (Nachdr. 1963)

M. Ponsich, M. Tarradell, *Garum et industrie de salaison dans la Méditerranée occidentale*, Paris 1965

E. de Saint-Denis, *Le vocabulaire des animaux marins en Latin Classique*, Paris 1947

REGISTER

Die Zahlen beziehen sich auf die Seitenzählung.

ANTIKE AUTOREN UND ANDERE PERSONEN

- | | |
|--|---|
| APICIUS, Leben und Werk 5f.; Gerichte à la 31, 34, 47, 56, 62 | MARTIAL 13 |
| CATO D. Ä. 54, 67, 74 | MATIUS, Frikassee à la 38f. |
| CELSINUS, Spanferkel à la 86 | ODO VON CLUNY 5 |
| COLUMELLA 9, 10 | PALLADIUS 9 |
| COMMODUS, <i>conchicla</i> à la 48 | PETRON 12, 33 |
| ELAGABAL, in der <i>Historia Augusta</i> 51, 55; und <i>pullus Varianus</i> 58 | PLINIUS D. Ä. 10, 11, 31, 54, 61, 106, |
| FLACCUS, Spanferkel à la 83 | III |
| FRONTO, Huhn à la 58 | SENECA 5 |
| «GEOPONIKA», <i>liquamen</i> -Rezept 8f. | TARPHIUS, Zicklein oder Lamm à la 80 |
| HIBRONYMUS 5, 86 | TERENTIUS, Füllung à la 80; Wildschweinkote à la 76 |
| ISIDOR VON SEVILLA 5 | TRAJAN, Spanferkel à la 87 |
| JULIANUS, Suppe à la 43 | VARRO 9 |
| JUVENAL 13 | VITELLIUS, Erbsen oder Bohnen à la 46, 47; Spanferkel à la 83 |

GERICHTE ZUTATEN GERÄTE FACHAUSDRÜCKE

- ALEXANDRIA: Alexandrinische Sauce für Fisch 101
- ALICA, «Weizengrütze, Grieß»: eine Art Grieß oder Grütze aus *Triticum spelta* L., «Spelte», «Dinkel». Dies ist eine sehr harte Weizenart mit langen Grannen, die heute noch zur Herstellung von Spaghetti und anderen Nudelarten verwendet wird. Die Herstellung der *alica* ist bei Plinius, *Naturalis historia* 18, 2, 29, beschrieben. Danach gab es feine, mittelfeine und grobe Sorten; es wurde auch Kreide zugesetzt, um sie weißer zu machen. Wir können als Ersatz Grieß oder Weizengrütze benutzen. 20, 21, 43, 51, 59, 82
- BINDEN (andicken). Außer Eiern werden dazu gebraucht: *amulum*, eine Art Stärkemehl 11, 24, 34, 37, 41, 42, 51, 52, 55, 59, 62, 65, 71, 72, 76, 77, 79, 80, 84, 85, 86, 88, 89, 90, 102, 103, 104; *tractum*, ein hartes Gebäck aus Mehl und Wasser, das man zum Binden zerbröselt (*tractum* oder *tracta*

confringere, hier übersetzt: «mit Mehl anrühren») 19, 38f., 59, 69, 83; eingeweichtes Brot (*buccelli macerati*) 64

BROT, picentinisches 31; eingeweichtes, zum Binden 64

CONCHICLA, 47–49. Die Bedeutung des Wortes ist umstritten. Nach der Meinung der Lexikographen ist es Diminutivum von *conchis*, «Bohne mit der Schote». Hier kann das aber nicht der Fall sein, da nur in Nr. 195 Bohnen vorkommen, die ausdrücklich erwähnt sind. Zudem kann es sich sowohl bei diesen Bohnen als auch bei den sonst zu verwendenden Erbsen nur um die trockenen Hülsenfrüchte ohne Schoten handeln. Es fragt sich daher, ob das Wort nicht eher von *concha*, «Muschel(schale)», abzuleiten ist und ob auch hier, wie bei *patina*, der Name eines Gefäßes auf ein Gericht übertragen wurde. *Concha* ist, z. B. bei Cato und Horaz, als Bezeichnung eines Gefäßes in Muschelform belegt, allerdings meist für Salz, Öl oder Wasser und als Trinkschale. Eine Reihe solcher Gefäße sind erhalten. Vielleicht wurde *conchicla*, die zu den Gerichten des ersten Ganges gehört, ursprünglich in muschelförmigen Schalen serviert. Eine Ableitung von *conchicla* ist *conchiclar(e oder -is)*, ein Wort, das nur in unserem Kochbuch vorkommt und offenbar das Gefäß bezeichnet, in dem *conchicla* bereitet wurde.

DAMPF, im Dampf kochen: *ad aquam calidam* 32; *ad vaporem* 33; *ad vaporem ignis* 20; *supra vaporem ignis* 97. Es ist wohl in allen Fällen eine Art Wasserbad anzunehmen. Man hat Sätze von je zwei Schalen gefunden, bei denen die kleinere genau in die größere paßte, die also unseren Wasserbadtöpfen entsprechen. Für diese Kochart sind aber auch die hohen Wasserehrhitzer geeignet, die im unteren Teil ein Kohlenbecken haben; so wäre der Ausdruck «über dem Dampf des Feuers» erklärlich.

HIERGERICHTE 69, 70, 73

FISCHE UND ANDERE SEETIERE: Frikassee von 38; Saucen für 100–104

- Aal (*anguilla*), Saucen für 104
- Austern (*ostrea*) 97; Kümmelsauce für 17
- Bonito (*sarda*), gefüllt 97; gekocht 98; Sauce für 98
- Calamari (*loligo* = *Loligo vulgaris* Lam.), ein Tintenfisch mit acht kürzeren und zwei längeren Armen 18, 95
- Goldbrassen (*piscis aurata*), Sauce für 103
- Languste (*lucusta*) 18; Bouletten aus 94; gegrillt 93; gekocht, mit Kümmelsauce 93; Sauce für 94; Sauce für gekochte 93
- Meeräsche (*mugilis*), gesalzene, Sauce für 98
- Meersau (*scorpio*, *scorpaena scrofa*), Sauce für 104
- Muräne (*Muraena helena* L.) Saucen für 102. Die Muräne, ein Seefisch mit

schlankem, langem Körper, war bei den Römern sehr beliebt; sie wurde auch in großen Aquarien gehalten.

- Makrele (*lacetus*), Sauce für 103
 - Muscheln (*conchyli*), Kümmelsauce für 17; *mituli*, wohl eigentlich kleine Mittelmeermuscheln, in Italien als *vongole* bekannt, in Istanbul als *midie* 97; *sfondyli*, *sphondyli* 43. Die Bedeutung des Wortes ist umstritten, da es, abgesehen von der Grundbedeutung «Wirbelknochen», sowohl wilde Artischocken als auch eine Muschelart bezeichnen kann. Die meisten Erklärer des Kochbuches ziehen die Bedeutung «Böden von wilden Artischocken» vor, zumal in Buch 3, «Der Gärtner», ein ganzer Abschnitt über *sfondyli* (Nr. 115–121) erscheint. Das letzte dieser Rezepte kommt aber schon vorher (Nr. 47) vor, und in Nr. 433 sind *sfondyli* zusammen mit anderen Seetieren aufgeführt. In diesen beiden Fällen nimmt auch André an, daß es sich um Muscheln handelt. Alle Rezepte für *sfondyli*, die im Kochbuch vorkommen, eignen sich eher für Muscheln als für Artischockenböden; daher meinen wir, daß *sfondyli* in unserem Buch immer eine Muschelart bezeichnet.
 - Oktopus (*polypus*), ein achttarmer Tintenfisch 96
 - Quallen (*urticae marinae*) 33, 38
 - Sardelle (*apua*) 33, 35
 - Scampi (*cammarus*) 18; Sauce für gekochte 93
 - See-Aal (*gonger*), Sauce für 101
 - Seebarbe (*mullus*), Patina 36; Sauce für 101 f.
 - Seezunge (*solea*), Patina 36
 - *sfondyli*, *sphondyli*, *sfondili* s. Muscheln
 - Stockfisch (*salsum*), Ersatz für 36, 98, 99
 - Thunfisch (*thynnus*), Saucen für 103; junger Thunfisch (*pelamys*, weniger als ein Jahr alt, aber älter als *cordula*, wie der Thunfisch im jüngsten Stadium genannt wurde) 102; vgl. auch Bonito
 - Tintenfisch (*sepia*) 18, 95, 96; für andere Tintenfischarten s. Calamari, Oktopus
 - Zahnbrassen (*dentex*), Sauce für 103
 - Zitterrochen (*torpedo*) 94 f.
- FLEISCH:
- Bauchlappen (Schweinebauch), in Erbsenaufguss 45
 - Bouletten 18 ff.
 - Braten, Bratensauce 63 f.
 - Eisbein (*coloeium*) 40
 - Fleischklößchen (*isicia*), in Füllung für Tintenfisch 96; vgl. Bouletten
 - Frikassee 38, 39

- Gekochtes 64 ff.
- Halsstück (*collare*) 64; vgl. Schweinehals
- Hirn: in *conchicla* 48, 49; in dicker Suppe 43; in Erbsenauflauf 45; zur Füllung von: Hasen 90, Huhn 59, Spanferkel 82, 83; Tintenfisch 96, Zicklein 81, Zucchetti 41; in *isicium* 19; in Patina 32
- Kalbfleisch 78 f.
- Lamm 79 ff.
- Lammleber 68, 98
- Lunge 68
- Ragout, auf Ostienser Art 62
- Rindfleisch 78 f.
- Rouladen, à la Apicius 62
- Schinken (*perna*) 66
- Schnitzel (*copadia*) 64 f.
- Schweinebauch, in Rouladen 63; vgl. Bauchlappen
- Schweinefleisch, gehackt, als Füllung für Haselmäuse 91; Klößchen aus, in *conchicla* 47
- Schweinehals (*collare*) 66; vgl. Halsstück
- Schweinecutter 61; in Patina à la Apicius 34
- Schweinsleber 18, 40; *ficatum* 61
- Schweinspfoten, in Sauce für Kranich oder Ente 52
- Schweinsschulter, in Frikassee 38, 39; vgl. Vorderschinken
- Schweinsvulva 21
- Spanferkel: gebraten, mit Teig- und Honigfüllung 83; à la Celsinus 86; à la Flaccus 83; gefüllt 82; gefüllt mit *conchicla* 49; gefüllt mit Gemüse 86; kalte Sauce für gekochtes 87; in *liquamen* 82; mit Lorbeer 84; à la Trajan 87; à la Vitellius 83; in Wein 85
- Vorderschinken (*petaso*) 67; in *conchicla* 47; in Erbsenauflauf 45
- Würstchen (*Crépinettes*) 18; lukanische: 21, in *conchicla* 47, 49, in Erbsenauflauf 45, in Spanferkel-Füllung 86
- Würste (*farcimina*) 21
- Zicklein 79 ff.; Leber von 68, 98
- Ziegenbrieschen, in *Sala Cattabia* 31

FRÜCHTE UND NÜSSE:

- Äpfel (*mala*) 16; in Frikassee à la Matius 38
- Aprikosen (*praecoqui*), Frikassee 39; Vorspeise von 41
- Birnen (*pira*) 16; Patina 37
- Bucheckern (*glandes*) 88
- Damaszenerpflaumen (*Damascena*) 54, 64, 77, 78, 81, 101, 102
- Datteln: *dactyli* 15, 51, 55, 75, 80, 86, 88, 91; *caryotae*, *cariotae*, *careotae*,

hier zur Unterscheidung von anderen Dattelarten mit »Jerichodatteln« übersetzt, weil wir aus Plinius, *Naturalis historia* 13, 4, 9, wissen, daß diese Art in der Gegend von Jericho besonders gut gedieh 23, 25, 51, 53, 55, 56, 57, 65, 66, 75, 87, 93, 98, 100, 102, 103, 104; *Thebaica* 15; Dattelkerne, geröstet 15; vgl. unter Süßspeisen

- Feigen (*fici*) 21; getrocknete (*Caricae*), mit Schinken 66, 67
- Haselnuß: *calva* 98; *Pontica* 54, 75
- Kastanien (*castaneae*), Linsen mit 44
- Kirschen (*cerasia*) 16
- Mandeln (*amygdalae*) 20, 54, 65, 74, 75, 88
- Melonen (*pepones, melones*, das erste wohl Wassermelonen, das zweite wohl eine Art von Zuckermelonen) 25
- Nüsse (*nuces*), hier wohl im allgemeinen Walnüsse 22, 35, 54, 65, 88, 97, 99
- Pfirsich (*Persica*), Patina 37; in Zucchetti mit Huhn 25
- Pflaumen (*pruna*) 16; vgl. Damaszenerpflaumen
- Pinienkerne (*nuclei*) 16, 19, 20, 21, 23, 31, 34, 35, 45, 48, 49, 55, 57, 58, 59, 64, 65, 69, 73, 74, 75, 82, 86, 87, 88, 91, 94, 100, 101, 102
- Quitten (*mala Cydonia*) 16; Kalb- oder Rindfleisch mit 78; Patina 37; in Sauce für Zahnbrassen 103
- Rosinen (*uva passa*) 20, 31, 37, 53, 54, 78, 88, 91, 100, 102, 103
- Walnüsse (*nuces*) s. Nüsse

GEFLÜGEL:

- Drosseln, in Erbsenauflauf 45; in Spanferkelfüllung 86
- Ente, gebraten 52; gekocht 53; mit Rüben 51
- Feigenfresser (*ficedula*, auch Feigendrossel, Gartengrasmücke genannt) 32, 34
- Flamingo 55
- Gans 56; weiße Sauce für gekochte 55
- Haselhuhn 53
- Holztaube 51
- Huhn 56-60; Beine und Flügel 40; in *conchida* 48; mit *conchida* gefüllt 49; in Erbsenauflauf 45; à la Fronto 58; gefüllt 59; gehackt, in Spanferkelfüllung 86; gekocht 56, 57; Sauce für gekochtes 56; in Milch- und Mehlsauce 59; auf numidische Art 57; auf parthische Art 56; in Patina à la Apicius 34; in *Sala Cattabia* 31, à la Varius 58; Zucchetti mit 80
- Hühnerleber, für falschen Stockfisch 99; in Hasenfüllung 90; in Sauce für gebratenen Kranich oder Ente 52
- Kranich 51, 52, 53
- Papagei 55

- Rebhuhn 53
- Strauß 51
- Turteltaube 51 ff.; in Patina à la Apicius 34
- Verschiedenes, Saucen für 53 ff.
- Vögel, kleine, zur Füllung 82
- GEMÜSE:
- Artischocken (*cardui*) 29
- Bete, rote (*beta*), in Brühe 22; Salat 27
- Bohnen: von Baiäe (*Baiana*) 49; grüne (*fabaciae virides*) 49
- Chicorée (*intuba*) 28
- Courgettes s. Zucchini
- Gemüseputree 28
- Gemüsevorspeise 40
- Gurken, in *Sala Cattabia* 31; Salate 25; in Sauce für gebratenen Kranich oder Ente 52
- Kohl (*cymae, cauliculi*) 26 f.; in Füllung für Spanferkel 86. Plinius, *Naturalis historia* 19, 8, 41, beschreibt eine Reihe von Kohlsorten, die zum Teil den heute geläufigen ähnlich scheinen. Doch läßt sich nicht entscheiden, was in unseren Rezepten mit *cyma* und *cauliculus* gemeint ist. Nach Plinius sind die *cymae* Frühlingschöblinge, die *cauliculi* die Sommer- und Herbstsprossen derselben Pflanze. Doch gebraucht er *cauliculus* auch synonym mit *cyma* (= *ipsorum caulium delicatior teneriorque cauliculus*). Es scheint, daß in unserem Kochbuch *cauliculi* allgemein Kohl bedeutet. Von Interesse ist, daß Apicius nach der angeführten Pliniusstelle *cymae* nicht schätzte.
- Kürbis s. Zucchini
- Lattich (*lactuca*), in Gemüseputree 28; in Patina 32; als Salat 28
- Lauch (*porrus*), in Brühe 22; in Erbsenaufguss 45; in Frikassee 38; als Gericht 27; Kalb- oder Rindfleisch mit 78; in Quitten-Patina 37; in Spanferkel-Füllung 86; als Zutat mit anderen Kräutern *passim*
- Möhren (*carotae, carotae*, unsere gelben Rüben oder Mohrrüben; *pastinacae*, Pastinaken, *Pastinaca sativa* L.) 29 f.
- Rüben: *betae*, in Spanferkelfüllung 86; *rapae* (*Brassica rapa* L., eine Futterrübenart), *napi* (*Brassica napus* L., weiße Rübe) 27; Kranich oder Ente mit *rapae* 51
- Sellerie, in Brühe 22; in Gemüseputree 28; in Spanferkelfüllung 86; als Zutat mit anderen Kräutern *passim*
- Spargel 22; Patina 32
- Taro (*colocasium, Colocasia antiquorum* Schott) 52, 72; Kalb- oder Rindfleisch mit 78

- Zucchetti, Zucchini (*cucurbitae*) 23 ff.; auf alexandrinische Art 23; gefüllte 41; mit Huhn 25
- Zwiebeln (*bulbi*) 40f.; getrocknete 86
- Zwiebeln (*cepa*), in Gemüsepüree 28; Kalb- oder Rindfleisch mit 78; als Zutat s. unter Kräuter und Gewürze

GERSTE 39, 67

GEWÜRZE s. Kräuter und Gewürze

HONIG, Braten mit Salz und 63; Datteln gebraten in 68; in Füllung für Spanferkel 83; als Zutat *passim*

HONIGWASSER (*mulsa*) 36, 65

HONIGWEIN s. *mulsum*, unter Wein und Weinpräparationen

HÜLSENFRÜCHTE:

- Bohnen, in *conchicla* 195; à la Vitellius 46, 47; Bohnenmehl 16
- Erbsen, in *conchicla* 45 ff.; à la Vitellius 46, 47
- Linsen, mit Kastanien 44; mit Muscheln 43

KÄSE 11, 31

KRÄUTER UND GEWÜRZE:

- Absinth 15
- *asafoetida* 11; vgl. Laser, Laserwurzel, Silphium
- Basilikum (*ocimum*) 45
- Bohnenkraut (*satureia*) *passim*
- Dill (*anethum*) 39, 45, 47, 51, 55, 58, 62, 75, 76, 87, 89, 102, 104
- Fenchel (*feniculum*) *passim*
- Flohkraut (*pulegium*, *Mentha pulegium* L.), auch Polei(minze) genannt *passim*
- *folium*, jedes aromatische Blatt, hier aus praktischen Gründen mit «Lorbeerblatt» übersetzt 15, 16, 17, 55, 65, 93
- Haselwurz (*asar*, *asarum*, *Asarum Europaeum* L.) 63
- Ingwer (*gingiber*, *zingiber*) 31, 45, 46, 49, 59, 63
- Katzenminze (*nepeta*, entweder *Calamintha nepeta* Savi oder *Nepeta cataria* L., auch Feldpolei, italienische Katzenminze genannt; beide Pflanzen sind Lippenblütler) 54
- Knoblauch (*aleum*) 99
- Koriander *passim*
- Kostwurz (*costum*) 63
- Kümmel *passim*. Zwei Arten kommen vor: *careum* = *Carvum carvi* L., Wiesenkümmel, Feldkümmel, das ist der in Mitteleuropa gebräuchliche Kümmel; viel häufiger *cuminum* = *Cuminum cyminum* L., Kumin, Kreuzkümmel, römischer Kümmel, ein eher fenchelartiges Gewächs mit größeren Samenkörnern. In der Übersetzung ist an allen Stellen, wo *careum* gemeint ist, das Wort in Klammern zugefügt.

- Laser (*laser*, *laserpitium*) 11, 32, 57, 76, 79, 81, 88, 96; *vivum* 57; vgl. Silphium
- Laserwurzel (*laseris radix*) 18, 23, 39, 44, 52, 55, 56, 57, 63, 65, 75, 76, 81, 82, 84, 85, 89, 92, 100; *laser Parthicum* 27; vgl. Silphium
- Lauch, als Zutat mit anderen Kräutern *passim*
- Liebstöckel (*ligusticum*), auch als «Maggikraut» bekannt *passim*
- Lorbeer, grüner 84
- Lorbeer-Beeren 21, 61, 62, 63, 76, 81, 84
- Lorbeerblatt (*folium lauri*) 18, 66; vgl. *folium*
- Lorbeerschößlinge 76
- Lorbeerzweige 74, 83
- Malabathrum 17, 93
- Malven 86
- Malvenblüten (*malvae flores*) 47
- Mastix (*lentiscus*) 15
- Mastixbeeren 107
- Minze (*menta*) *passim*
- Myrtenbeeren 19, 53, 63, 103
- Narde, indische (*spica Indica*) 55
- Nardenblüte (*nardostachyum*) 65
- Origanum *passim*
- Petersilie (*petroselinum*) *passim*
- Pfeffer *passim*
- Polypodium 22
- Pyrethrum 20, 63, 81
- Rauke (*eruca*, *Eruca sativa* L.) 98
- Raute (*ruta*), Stengel, Blätter und Samen *passim*
- Rautenbeere 103, 104
- Saflor s. Safran, wilder
- Safran (*crocus*) 15, 16; (*crocomagma*) 102
- Safran, wilder (*cneci flos*, *Carthamus tinctorius* L.), Saflor 54, 65, 74
- Schalotte (*cepa Ascalonia*) 39
- Sellerie, frisch oder Samen *passim*; s. auch unter Gemüse
- Senf (*sinapi*) 21, 27, 49, 66, 74, 75, 77, 87, 93, 95, 98, 100, 102, 104. Nur bei Nr. 205 (S. 49) sind ausdrücklich Körner angegeben, und nur bei Nr. 381 (S. 87) ist fertiger Senf vorgeschrieben. Sonst muß je nach dem Rezept entschieden werden; im allgemeinen ist fertiger Senf anzunehmen.
- Sesel (*sil*, *Seseli tortuosum* L.), Steinkümmel 40
- Silphium 11 f., 16, 25, 62, 64, 75, 78; vgl. Laser, Laserwurzel

- Sumach, syrischer 102, 104
- Thymian 55, 61, 64, 65, 66, 74, 75, 78, 80, 91, 98, 103
- Wacholderbeeren 78
- Zwiebel: *cepa passim*; *cepula*, kleine Zwiebel 65, 66, 88, 94, 100; *cepa pallachana*, frische Frühlingszwiebel (mit dem Grün) oder Schnittlauch 93
- Zypergraswurzel (*cyperis*, *Cyperus rotundus* L., *Cyperus esculentus* L.) 63

KÜCHENGERÄTE:

Backöfen: *clibanus*, ein kleiner, tragbarer Backofen aus Ton oder Metall, der groß genug für ein ganzes Lamm oder Zicklein sein konnte 64, 80, 92; *furnus*, ein gemauerter Backofen in der Form eines Bienenkorbes, wie es ihn auch heute noch, bes. in den Mittelmeerländern, gibt *passim*

Kochtöpfe:

- *angularis*, ein rechteckiges, ziemlich tiefes Gefäß, hier als Auflaufform benutzt 45
- *caccabus*, das in unserem Kochbuch am häufigsten vorkommende Wort für Kochtopf, das fast an allen Stellen gebraucht ist, an denen in unserer Übersetzung kein lateinisches Wort in Klammern steht. Die Form ist unbestimmt, und man muß sich den *c.* in allen Größen vorstellen. In den einfachen Häusern war der *c.* sicher aus grobem, aber feuerfestem Ton; es sind aber auch Bronzekochtöpfe erhalten, auf die die Bezeichnung paßt.
- *conchiclar(e oder -is)*, ein Topf für *conchicla*, anderswo nicht belegt 48
- *Cumana*, ein irdener Topf, wohl zumindest ursprünglich in Cumae hergestellt, für verschiedene Gerichte gebraucht 33, 47, 48, 56, 69
- *fretale*, eine Pfanne 64
- Neuer Topf: *caccabus novus* 44; *patella nova* 71. Es handelt sich hier sicher um Tongefäße, die leicht Gertüch annehmen, schwer zu reinigen sind und so billig waren, daß sie leicht ersetzt werden konnten.
- *olla*, ein großer Kessel, vermutlich aus Bronze, der über das Feuer gehängt werden konnte, in den Rezepten unserer Auswahl für Spanferkel gebraucht 83, 87. Die Archäologen gebrauchen das Wort für Kochtöpfe, gleich welcher Art und Größe, auch für solche aus Ton; wir sind aber sicher, daß in unserem Kochbuch nur große Kessel gemeint sein können. Vgl. *zema*
- *operculum*, eine gedeckte Kasserolle 49
- *patella* 32, 80; als Alternative zu *caccabus* 81; aus Bronze 19, 34; neue 71. Ein wohl meist ziemlich flaches Gefäß, mit Stiel oder auch mit Henkeln, sowohl aus Ton als auch aus Bronze. Die Größe variiert: sowohl eine Art Omelette als auch ein ganzes Lamm oder Zicklein können darin zubereitet werden. Häufig ist das Wort synonym mit *patina* gebraucht, wie

denn auch beide Wörter zugleich das Gericht bedeuten können, das darin gekocht wird. Die spanische *paella* ist davon abgeleitet.

- *patina* 32 ff., 87, 89, 101. Ähnlich wie die *patella* ist die *patina* zumeist ziemlich flach, aber auch eine tiefere für Fisch kommt vor. Das Gefäß hatte wahrscheinlich zwei Henkel und wurde sowohl auf dem Feuer als auch im Backofen benutzt. Das Wort bezeichnet sowohl das Gefäß als auch das Gericht, das darin bereitet wird. S. auch unter Servierschüsseln
- *pultarius*, ursprünglich wohl ein Topf zum Kochen von Brei oder dicken Suppen (*puls*), hier aber für Sauce und Zwiebeln (*bulbi*) benutzt 28, 54
- *zema*, dasselbe wie *olla* 80

Servierschüsseln:

- *boletar*, ursprünglich wohl eine Schüssel zum Anrichten von Pilzen (*boleti*), in unserem Kochbuch aber zum Servieren der verschiedensten Gerichte gebraucht 20, 44, 52
- *discus*, eine runde Platte 21, 35, 70, 80, 81, 91
- *lanx*, eine Anrichteplatte mit einer gewissen Tiefe, so daß ein Gericht mit Sauce darin serviert werden kann 46, 51, 58, 59, 87
- *patina*, als Anrichteschüssel für Spanferkel 85

Sonstige Geräte und Gefäße:

- *acetabulum*, eine kleine Saucière 86
- *quadratum*, ein Brett (?) 56, 90
- *vatillum*, ein Kohlenbecken 67

MEERWASSER, Kochen in 74, 76

MUSCHELN s. unter Fische und andere Seetiere

NÜSSE s. Früchte und Nüsse

ÖFLADEN (*laganum*) 34 f.

OMENTUM, eigentlich das «Netz», die Netzhaut, die die Gedärme einhüllt, Dies ist in Metzgereibedarfs-Geschäften erhältlich, als Ersatz kann aber unbedenklich Cellophan oder Stanniolpapier verwendet werden, zumal bei Nr. 366 Papier als Alternative genannt wird. In einigen Fällen, wie z. B. bei Nr. 45 und 48, wäre das eigentliche «Netz» vorzuziehen. 18, 19, 45, 49, 61, 72, 81, 88, 90

OSTIA, Ragout auf Ostienser Art 62

PAPIER (*charta*), zum Einhüllen von Vierfüßlern und Fischen benutzt 81, 82, 83, 90, 97

PATINAE (Gerichte) 32 ff.; s. auch unter Küchengeräte

PICENUM, Brot von 31

PILZE:

- Champignons (*boleti*) 71
- Trüffel (*tubera*) 71 f.; *oenogarum* für 17; in Zucchetti mit Huhn 25

- Waldpilze (*fungi farnei*) 70f.

SALA CATTABIA 31

SAUCHEN:

- *altec* 9, 66, 97
- für Bonito 98
- für Calamari 95
- Dillsauce 56, 65
- für weichgekochte Eier 73
- für Fische 100-104
- *garum* s. *liquamen*
- grüne, für Vögel 55
- für Hirsch 76f.
- für gekochtes Huhn 56
- *hydrogarum* 9, 20, 50
- für Kalbfleisch 79
- Kräutersauce für gebratenen Fisch 100
- Kümmelsauce 17, 30, 93; mit Pfirsich-Patina 37
- *liquamen*: Herstellung 8f.; Spanferkel in 82 als Zutat *passim*
- *liquamen*-Pfeffer-Sauce, für Hasen 88
- für gesalzene Meeräsche 98
- *oenogarum* 9; für Fisch 104; mit Gurken 25; für Hasen 90; Leber gekocht in 68; mit Lunge 68; mit Möhren 29; mit Sardellen-Patina 35; für Schweinsleber 61; Spanferkel in 84; gebratene Zucchetti serviert mit 24; zu gefüllten Zucchetti 41
- *oxygarum*, mit Wildsauce 78
- Pfeffersauce, mit Vorderschinken 67
- Pfeffer- und Koriandersauce, mit Languste 93
- für Reh 77
- Salatsauce (*embamma*) 28
- für Tintenfisch 95
- weiße Sauce 46, 58; für gekochtes Fleisch 64; für gekochte Gans 55; für Hasen 88; für Schnitzel 64, 65; für gekochten Vogel 54
- für Wild aller Art 74ff., bes. 78
- für Wildschaf 78
- für Zitterrochen 94

SCHALTIERE s. unter Fische und andere Seetiere

SCHNECKEN 73; in Spanferkelfüllung 86

SCHNEB, zum Kühlen von Speisen 31

SUPPEN UND BRÜHEN:

- Dicke Suppe 43

- Gemüßsebrühe 22
- Gerstensuppe 39
- *Hydrogarata isicia* 20

SÜSSSPEISEN UND GEBÄCK 68 ff.

- Apothermum 20
- Datteln, gefüllt und in Honig gebraten 68
- Dicke Milch (*melcae*) 70
- Eiercreme 69
- Gestürzte Patina 35
- Mehlspeisen, süße 69
- Omelette, süße, mit Milch 70
- Süßweingebäck (*mustea*) 66, 67; afrikanisches, in Milch gebacken 68

WEIN UND WEINPRÄPARATIONEN 9f.

- Absinth, römischer 15f.
- *caroenum*, Herstellung 9f., als Zutat *passim*
- *defrutum*, Herstellung 9f., als Zutat *passim*
- *mulsum*, Herstellung 10; beim Mästen von Schweinen 62; in Patina 36; in Saucen für Fisch 101, 102, 104; *oenomeli* in weißer Sauce für Schnitzel 64
- Myrtenwein 54
- *passum*, Herstellung 10; als Zutat *passim*
- *sapa* 9
- Wein, Spanferkel gekocht in 85; als Zutat *passim*
- Würzwein 15; in Hasensauce 88; mit gekochtem Schinken serviert 66; in weißer Sauce für gekochtes Fleisch 64

WILD:

- Hase: 87-91; gefüllt 88, 90; Haché aus Blut, Leber und Lunge 89; à la Passenius 90; mit Pfeffer bestreut 91; im eigenen Saft 89; mit Sauce 87, 88; weiße Sauce für gebratenen 88; Hasenleber für Stockfisch-Ersatz 98
- Haselmäuse (*glires*) 91
- Hirsch 76f.
- Reh (*caprea*) 77
- Wildschwein (*aper*) 74 ff.; Spanferkel dressiert wie 83
- Wildschweinkeule, gefüllt à la Terentius 76
- Wildschaf 78

WURSTHAUT (*intestinum*) 21

INHALTSÜBERSICHT

Vorwort	3
Einleitung	5
Erstes Buch: Die sparsame Hausfrau (Epimeles)	15
Zweites Buch: Gehacktes (Sarcoptes)	18
Drittes Buch: Der Gärtner (Cepuros)	22
Viertes Buch: Verschiedenes (Pandecter)	31
Fünftes Buch: Hülsenfrüchte und Grütze (Ospreon)	43
Sechstes Buch: Geflügel (Aeropetes)	51
Siebentes Buch: Der Feinschmecker (Polyteles)	61
Achtes Buch: Der Vierfüßler (Tetrapus)	74
Neuntes Buch: Die See (Thalassa)	93
Zehntes Buch: Der Fischer (Halieus)	100
Literaturverzeichnis	105
Register	106

Umschlagbild: Römische Küchengeräte, nach einem 1960 in Marbella (Spanien) gefundenen römischen Mosaik (vgl. A. Garcia y Bellido, El mosaico de tema culinario de Marbella, in: Hommages à Marcel Renard, Bd. III, Collection Latomus, Bd. 103, Brüssel 1969, 239-246, Lamina XCVI).

Hermann Koller

ORBIS PICTUS LATINUS

VOCABULARIUS IMAGINIBUS ILLUSTRATUS/
LATEINISCHES BILDLEXIKON

224 Seiten, Paperback.

Das einzige greifbare Bildlexikon zur lateinischen Sprache und Begriffswelt, das in über 550 lateinisch abgefaßten Artikeln und mit über 750 Illustrationen das ideale Lehrmittel für jedermann darstellt, der Latein lernen oder seine Kenntnisse in dieser Grundsprache auffrischen möchte.

ARTEMIS VERLAG ZÜRICH
UND MÜNCHEN

LEBENDIGE ANTIKE

- AMERIKA UND DIE ANTIKE, von Johannes Urzidil, 1964. 120 S.
- MAX UND MORITZ, von Wilhelm Busch, ins Griechische übersetzt von Erwin Steindl, mit den Zeichnungen von W. Busch. 5. Auflage, 1976. 104 S.
- MAX ET MORITZ, von Wilhelm Busch, ins Lateinische übersetzt von Erwin Steindl, mit den Zeichnungen von W. Busch. 3. Auflage, 1978. 104 S.
- PLISCH ET PLUM, von Wilhelm Busch, ins Lateinische übersetzt von Ludwig Benning, mit den Zeichnungen von W. Busch, 2. Auflage, 1978. 72 S.
- GRIECHISCHE DICHTERBILDNISSE, von Karl Schefold, 1965. 56 S., mit 33 Abbildungen auf 24 Tafeln
- DAS GRIECHISCHE SIZILIEN. Antike Berichte für den Reisenden von heute, zusammengestellt und eingeleitet von Klaus Meister, 1969. 96 S.
- GROSSE GRIECHISCHE ERFINDER, von A. G. Drachmann, 1967. 80 S., mit 50 Abbildungen
- HESIOD, Erga. Von Arbeit, Wettstreit und Recht. Übersetzt und erläutert von Walter Marg, 1968. 72 S.
- DER HIPPOKRATISCHE EID, von Ludwig Edelstein, mit einem forschungsgeschichtlichen Nachwort von Hans Diller, 1969. 104 S.
- KLASSISCHE PARODIEN. Kuckuckseier in zwei alten und zwei neuen Sprachen. Zusammengestellt von Klaus Bartels, 1968. 96 S.
- LACHEN, KOMIK UND WITZ IN DER ANTIKE, von Wilhelm Süß, 1969. 48 S.
- LEXIKON DER RÖMISCHEN KAISER, von Augustus bis Justinian, bearbeitet von Otto Veh, mit 6 Stammtafeln, 1976. 96 S.
- OVID, Heilmittel gegen die Liebe. Gesichtspflege. Eingeleitet, übersetzt und erläutert von Josef Eberle, 1959. 64 S.
- DER PHYSIOLOGUS. Übertragen und erläutert von Otto Seel. 3. Auflage, 1976. 104 S.
- PLUTARCH, Das Mondgesicht. Eingeleitet, übersetzt und erläutert von Herwig Görgemanns, 1968. 88 S.
- VENI VIDI VICI Geflügelte Worte aus dem Griechischen und Lateinischen, ausgewählt und erläutert von Klaus Bartels und Ludwig Huber. 4. Auflage, 1978. 88 S.

Bisher sind in der Reihe «Lebendige Antike» 58 Bändchen erschienen
Bitte verlangen Sie das Gesamtverzeichnis «Neue Bücher aus der Alten Welt»
vom Artemis Verlag, Zürich und München

